

SkyLine Chills

Cellule de refroidissement 20GN1/1 100 kg Groupe à distance

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


727822 (EBCA21RE)

 Skyline Chill S : cellule
 refroidissement 100kg, 20
 GN 1/1 ou 600x400mm,
 écran tactile, GAD

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement rapide avec interface à écran tactile haute résolution et multilingue

- Pour chariots GN, 400x600 ou banquetts.
- Capacité de charge: refroidissement 100 kg
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre des performances maximales
- Modes de refroidissement: Automatique (10 familles de produits avec plus de 100 variantes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 programmes peuvent être stockés et organisés dans 16 catégories différentes); Manuel (cycles de refroidissement en douceur, de refroidissement en dur, de maintien, de refroidissement par turbo et à basse température); Cycles spécialisés (refroidissement de croisière, décongélation rapide, refroidissement sous vide)
- Fonctions spéciales: refroidissement MultiTimer, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SkyHub pour personnaliser la page d'accueil, agenda MyPlanner, connexion SkyDuo aux fours SkyLine
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde basés sur des techniques d'intelligence artificielle (ARTE 2.0)
- Dégivrage et séchage automatiques et manuels
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software. Connectivité OnE prête
- Sonde de température centrale multi-capteurs à 3 points
- Construction en acier inoxydable
- Coins arrondis internes
- Groupe de réfrigération à distance (accessoire optionnel).
- Gaz réfrigérant R452a
- Performances garanties à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement (+ 10 ° C à -20 ° C) avec cycles pré-programmés automatiques:
 - Refroidissement doux (température de l'air 0 ° C), idéal pour les aliments délicats et les petites portions.
 - Refroidissement dur (température de l'air -20 ° C), idéal pour les aliments solides et les morceaux entiers.
- Cycle Lite-Hot (+ 40 ° C à -18 ° C): idéal pour les préparations à réchauffer doucement.
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- Mode automatique comprenant 10 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, sauces et soupes, légumes, pâtes / riz, pain, produits de boulangerie salés et sucrés, desserts, boissons à refroidissement rapide) avec plus de 100 variantes différentes pré-installées. Grâce à la phase de détection automatique, la cellule de refroidissement rapide optimise le processus de refroidissement en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat souhaité. Aperçu en temps réel des paramètres de refroidissement. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- Cycles +:
 - Le cycle Cruise définit automatiquement les paramètres pour le refroidissement le plus rapide et le meilleur (fonctionne avec la sonde)
 - Décongélation rapide
 - Refroidissement sous vide
- Mode Programmes : jusqu'à 1000 programmes peuvent être stockés dans la mémoire de la cellule. Les programmes peuvent être regroupés en 16 catégories différentes afin de mieux organiser le menu. Le refroidissement est possible sur 16 phases.
- La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de refroidissement différents en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats. jusqu'à 200 programmes MultiTimer peuvent être enregistrés.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 6 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire maximale (accessoire en option).
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
- Dégivrage et séchage, automatiques et manuels.
- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

Construction

APPROBATION: _____

- Groupe froid à distance (accessoire optionnel).
- Respectueux de l'environnement : R452a comme gaz réfrigérant.
- Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique.
- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Moteurs et ventilateurs étanches avec indice de protection IP23.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Structure de porte chauffée automatiquement.
- Aucun raccordement d'eau requis. Les eaux usées peuvent être évacuées dans les égouts, mais elles peuvent également être collectées dans un conteneur en option.

TIT_UI Data Management

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont téléchargées pour une personnalisation complète des cycles.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- SkyHub permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- MyPlanner fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier son travail quotidien, mensuel, ou annuel et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- Avec SkyDuo, le four et la cellule de refroidissement rapide travaillent ensemble. Ils sont connectés et communiquent afin de guider l'utilisateur dans le processus de cuisson et de refroidissement, en optimisant le temps et l'efficacité (kit SkyDuo disponible en accessoire optionnel).
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de refroidissement et configurer des paramètres.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.

TIT_Sustainability



- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Maintien à +3 ° C pour le refroidissement, activé automatiquement à la fin de chaque cycle, afin d'économiser de l'énergie et de maintenir la température cible (l'activation manuelle est également possible).
- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.

- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire. Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
 donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt)
 obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)
 promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

Accessoires inclus

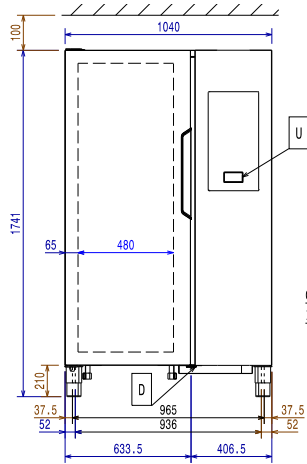
- 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine PNC 880582

Accessoires en option

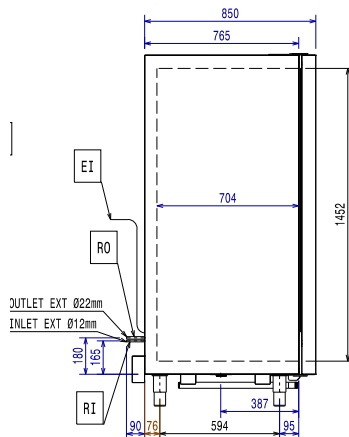
- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294
- Sonde 6 points pour cellule mixte SkyLine PNC 880566
- Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine PNC 880567
- Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine PNC 880582
- 4 pieds articulés pour cellule PNC 880589
- Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A PNC 881223
- Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN2/1 - R452A PNC 881228
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes PNC 922189
- Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles PNC 922190
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles PNC 922191
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur PNC 922324
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1 PNC 922362
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 PNC 922365
- Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 PNC 922651
- Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 PNC 922652
- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683

- Crochet pour agneau et cochon jusqu'à 12kg, pour four GN 1/1 PNC 922709
- Crochet pour agneau et cochon jusqu'à 30kg, pour four 20 GN 1/1 PNC 922710
- Porte sonde pour liquides PNC 922714
- Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm PNC 922753
- Trolley with tray rack, 16 GN 1/1, 80mm pitch PNC 922754
- Banquet trolley with rack holding 54 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 74mm pitch PNC 922756
- CHARIOT 16 NIVEAUX 600X400 AU PAS DE 80 MM POUR FOUR 20 GN1/1 PNC 922761
- Banquet trolley with rack holding 45 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 90mm pitch PNC 922763
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004
- Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 PNC 925005
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006
- Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre PNC 925008
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm PNC 925014

Avant

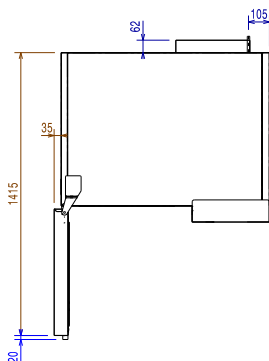


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 RO = Raccordement groupe à distance

Dessus



Électrique

Voltage :
 727822 (EBCA21RE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 3 kW
Puissance de chauffage : 3 kW
 Circuit breaker required

Eau

Dimension évacuation 1/2"

Installation

Clearance: 5 cm on sides and back.
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacité

Capacité maxi de chargement : 100 kg
Type de chariot GN 1/1;600x400;Ice Cream

Informations générales

Ferrage porte :
Largeur extérieure 1040 mm
Profondeur extérieure 850 mm
Hauteur extérieure 1741 mm
Poids net : 200 kg
Poids brut : 229 kg
Volume brut : 2.41 m³

Données de refroidissement

Remote refrigeration unit required.
 [NOT TRANSLATED] R404A; R452A

[NOT TRANSLATED]
Puissance frigorifique suggérée 9480 W

Condition à la température d'évaporation: -20 °C

Condition à la température de condensation: 40 °C

Condition à la température ambiante 30 °C

Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie: 22 mm

Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée: 12 mm

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

Certifications ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001