

SkyLine Chills

Cellule mixte 20GN1/1 100/85 kg

Groupe à dist. + lampe UV

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


727875 (EBFA21URE)

 Skyline Chill S : cellule mixte
 100/85kg, 20 GN 1/1 ou
 600x400mm, écran tactile,
 GAD, lampe UV

Description courte

Repère No.

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

- Pour chariots GN, 400x600 ou banquetts.
- Capacité de charge: refroidissement 100 kg; congélation 85 kg
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre des performances maximales
- Modes de refroidissement / congélation: Automatique (10 familles de produits alimentaires avec plus de 100 variantes différentes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 programmes peuvent être stockés et organisés dans 16 catégories différentes); Manuel (refroidissement doux, refroidissement dur, congélation, maintien, refroidissement parturbo et cycles à basse température); Cycles spécialisés (réfrigération des croisières, décongélation rapide, sushis et sashimis, réfrigération sous vide, glaces)
- Fonctions spéciales: Refroidissement / congélation 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
- Lampe UV pour cycle de stérilisation
- 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 : 100 kg de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes.
- Cycle X-Freeze (+10 °C à -41 °C): idéal pour la surgélation rapide de tous types d'aliments (crus, mi-cuits ou complètement cuits).
- Cycle Lite-Hot (+ 40 °C à -18 °C): idéal pour les préparations à réchauffer doucement.
- Maintien automatique en température à +3 °C à la fin de chaque cycle.
- 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+:
 - Cruise adapte automatiquement son cycle de refroidissement en fonction du produit présent (fonctionne avec la sonde à cœur)
 - Décongélation rapide
 - Sushi&Sashimi (élimine l'anisakis)
 - Refroidissement sous-vide
 - Cycle conservation Crème glacée
- Mode Programmes : jusque 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.
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
- Dégivrage, séchage et stérilisation, automatiques et manuels avec lampes UV.
- 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

APPROBATION:

de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

Construction

- Groupe froid à distance (accessoire optionnel).
- 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.

Interface utilisateur et gestion des données

- 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.

Développement durable



- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- 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).

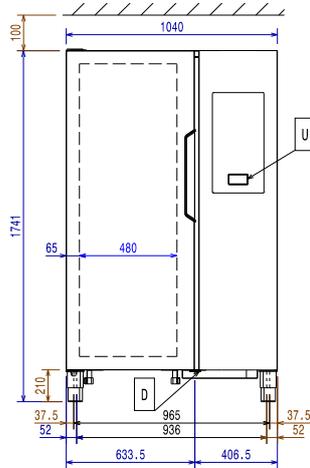
Accessoires inclus

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

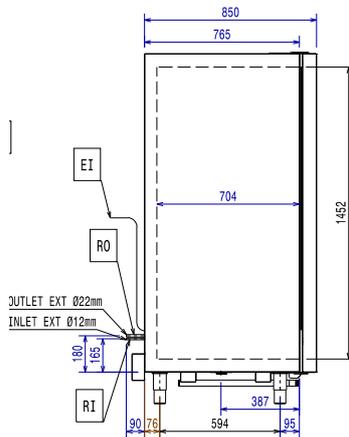
Accessoires en option

- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294
- 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 GN1/1 - R452A PNC 881223
- Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A PNC 881228
- Groupe à distance à air / eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A PNC 881230
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683
- 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

Avant

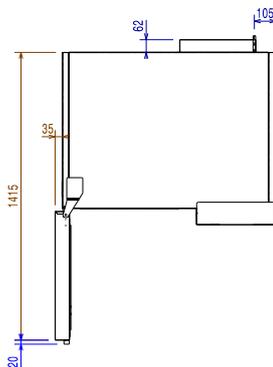


Côté



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

Dessus



Électrique

Circuit breaker required

Voltage : 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 3 kW

Puissance de chauffage : 3 kW

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

Nb/type de grilles 20 (GN 1/1; 600x400)

Nb et type de bacs : 20 (360x250x80h)

Informations générales

Ferrage porte :

Largeur extérieure 1040 mm

Profondeur extérieure 850 mm

Hauteur extérieure 1741 mm

Poids net : 200 kg

Poids brut : 233 kg

Volume brut : 2.41 m³

Données de refroidissement

Remote refrigeration unit required.

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

French Type de refroidissement du condenseur

Puissance frigorifique suggérée 11360 W

Condition à la température d'évaporation: -10 °C

Condition à la température de condensation: 45 °C

Condition à la température ambiante 40 °C

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

Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	22 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	12 mm
	Ref. Power calculated at a linear distance of 20mt (piping)
	Max. ambient temperature where the remote unit can be located: +40°C
	Max. piping distance: 15_20 meters
	Evap. T (°C) / refrigerant power EN12900 / watt
	-10 -20 -30
	-37
	11360 7760 4850
	3230

*Note:

Gaz réfrigérant compatible:

R404A; R452A

Certifications ISO

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