

## SkyLine Chills Blast Chiller 20GN2/1 Pass Through - 200 kg - Remote

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



727969 (AOPF20218RP)

Skyline Chills Cellule de refroidissement rapide 200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm avec commande par écran tactile et unité de réfrigération à distance - traversante

### Description courte

#### Repère No.

- Cellule de refroidissement rapide avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue
- Pour chariots GN, 400x600 ou Banqueting.
- Capacité de charge : refroidissement 200 kg
- Système de distribution d'air OptiFlow pour obtenir des performances maximales
- Modes de refroidissement : Automatique (10 familles d'aliments avec plus de 100 variantes différentes préinstallées) ; Programmes (un maximum de 1000 programmes peuvent être stockés et organisés en 16 catégories différentes) ; Manuel (cycles de refroidissement doux, de refroidissement dur, de maintien, de refroidissement turbo et de chauffage léger) ; Cycles spécialisés (refroidissement de croisière, décongélation rapide, refroidissement sous vide)
- Fonctions spéciales : refroidissement MultiTimer, décongélation rapide, 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 basée sur des techniques d'intelligence artificielle (ARTE 2.0)
- Dégivrage et séchage automatiques et manuels
- Port USB pour télécharger Données, programmes et paramètres HACCP. Connectivité prête
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points
- Construction en acier inoxydable
- Coins intérieurs arrondis
- Unité de réfrigération à distance (accessoire en option).
- Gaz réfrigérant R452a
- Performances garanties à des températures ambiantes de +43°C (Classe climatique 5).

### Caractéristiques principales

- 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
- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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).

### 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

#### APPROBATION:

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.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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.

- |                                                                                    |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN 2/1 - R452A                          | PNC 881229 | <input type="checkbox"/> |
| • Structure mobile GN2/1 à associer au chariot 880017                              | PNC 881449 | <input type="checkbox"/> |
| • Paire de grilles inox GN 1/1                                                     | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox GN 1/1                                                               | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox GN 2/1                                                               | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Paire de grilles inox GN 2/1                                                     | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox 600x400                                                              | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                               | PNC 922399 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                               | PNC 922412 | <input type="checkbox"/> |
| • Module IoT pour fours et cellules mixte de refroidissement/congélation SkyLine   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                               | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                               | PNC 922439 | <input type="checkbox"/> |
| • Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm                         | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 2/1                   | PNC 922711 | <input type="checkbox"/> |
| • Porte sonde pour liquides                                                        | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm                                   | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| • Trolley with tray rack, 16 GN 2/1, 80mm pitch                                    | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| • Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm  | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| • CHARIOT 16 NIVEAUX 600X400 AU PAS DE 80 MM POUR FOUR 20 GN2/1                    | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| • Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |

### Développement durable



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

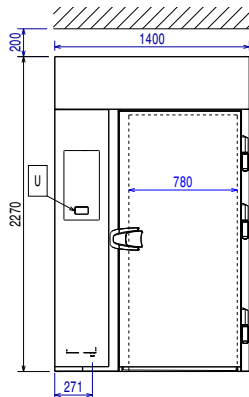
### Accessoires inclus

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

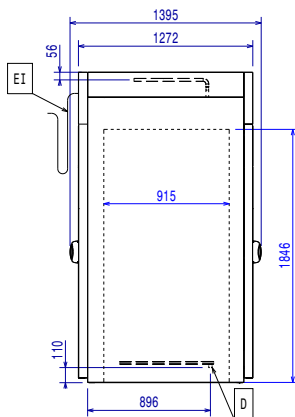
### Accessoires en option

- 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 ☐
- Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A PNC 881224 ☐

Avant

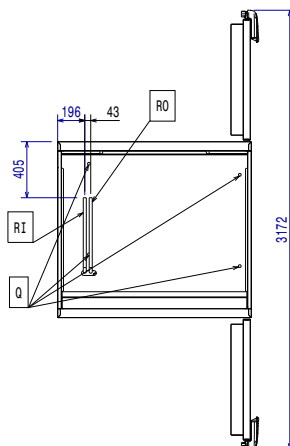


Côté



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

Dessus



### Électrique

Circuit breaker required

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

**Puissance de raccordement** 6.4 kW

**Puissance de chauffage :** 6.4 kW

### Eau

**Dimension évacuation** 1/2"

**Pression, bar, min:** 0

### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Capacité

**Capacité maxi de chargement :** 200 kg

**Nb/type de grilles** 20 (GN 2/1; 600x400)

**Nb et type de bacs :** 30 (360x250x80h)

### Informations générales

**Ferrage porte :**

**Largeur extérieure** 1400 mm

**Profondeur extérieure** 1266 mm

**Hauteur extérieure** 2270 mm

**Poids net :** 190 kg

**Poids brut :** 200 kg

**Volume brut :** 4.91 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** 12280 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:** 16 mm

**Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:** 9.5 mm

**Gaz réfrigérant compatible:** R404A; R452A

### Certifications ISO

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