

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.

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'ergonomie et la facilité d'utilisation.

Accessoires inclus

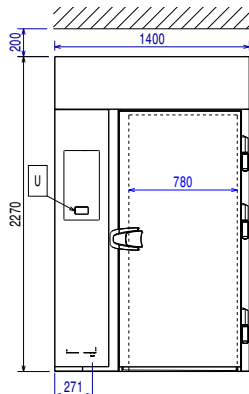
- 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine PNC 880582

Accessoires en option

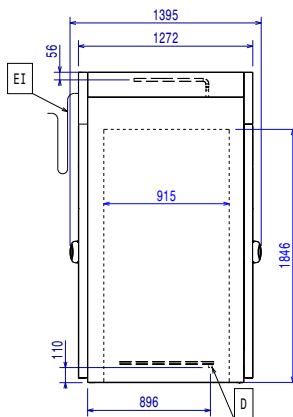
- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294 ☐
- Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine PNC 880567 ☐
- Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine PNC 880582 ☐
- Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A PNC 881224 ☐

- Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN 2/1 - R452A PNC 881229 ☐
- Structure mobile GN2/1 à associer au chariot 880017 PNC 881449 ☐
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Grille inox GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175 ☐
- Grille inox 600x400 PNC 922264 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922399 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922412 ☐
- Module IoT pour OnE Connected (fours mixtes, cellules de refroidissement/congélation, lave-vaisselle à chariot) et SkyDuo (une carte IoT par appareil - pour connecter le four à la cellule de refroidissement dans le cadre du processus Cook&Chill). PNC 922421 ☐
- Routeur de connectivité (Wi-Fi et LAN) PNC 922435 ☐
- Kit SkyDuo : pour connecter un four et une cellule de refroidissement rapide pour le procédé Cook&Chill. Le kit comprend 2 cartes et câbles. Non compatible avec OnE Connected. PNC 922439 ☐
- Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm PNC 922686 ☐
- Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 2/1 PNC 922711 ☐
- Porte sonde pour liquides PNC 922714 ☐
- Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm PNC 922757 ☐
- Chariot 16 GN 2/1 au pas de 80mm PNC 922758 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm PNC 922760 ☐
- Chariot de boulangerie/pâtisserie avec support pour grilles 400x600 mm pour four 20 GN 2/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières) PNC 922762 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm PNC 922764 ☐

Avant

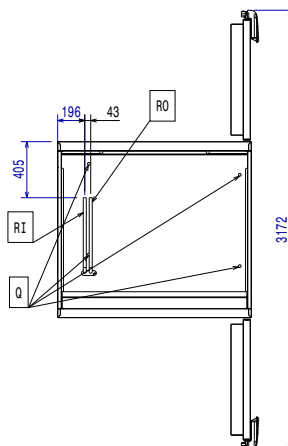


Côté



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 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