Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Schockfroster 100/70kg, 10 GN 2/1 oder 600x400mm (29 Ebenen mit 30mm Abstand) mit Touchscreen-Steuerung und IOT-Modul - R290

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



725530 (EBFA12ET) SkyLine ChillS Schockfroster 100/70kg, 10 GN 2/1 oder 600x400mm (29 Ebenen mit 30mm Abstand) mit Touchscreen-Steuerung und IOT-Modul - R290

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Schockfroster mit hochauflösender Touchscreen-Schnittstelle, mehrsprachig
- Für 10 GN 2/1 oder 600x400 mm Schalen. Bis zu 21 Eiswannen (360x250x80h mm)
- Belastbarkeit: Kühlen 100 kg; Gefrieren 70 kg
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung mit 7 Gebläsestufen
- Kühl-/Gefriermodi: Automatik (10 Food-Familien mit mehr als 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten); Programme (maximal 1000 Programme können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (sanftes Kühlen, hartes Kühlen, Gefrieren, Warmhalten, Turbokühlung und leichte Heißzyklen); Spezialzyklen (Cruise Chilling, Garen, verzögertes Garen, schnelles Auftauen, Sushi&Sashimi, Sous-Vide-Kühlung, Eis, Joghurt und Schokolade)
- Besondere Funktionen: MultiTimer Kühlen/Gefrieren, Make-it-Mine zum Anpassen der Benutzeroberfläche, SkyHub zum Anpassen der Homepage, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine-Backöfen
- Schätzung der verbleibenden Zeit für sondengesteuerte Zyklen auf der Grundlage von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0)
- Automatische und manuelle Abtauung und Trocknung
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler
- Durchgängige Konstruktion aus rostfreiem Stahl
- Abgerundete Innenecken
- Eingebaute Kühleinheit
- R290-Kältemittelgas
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- Konnektivität: Ermöglicht eine Echtzeitverbindung zum Gerät, die Möglichkeit, Rezepte auszutauschen und Informationen zu überwachen, wie z. B. Status, Statistiken, HACCP-Daten und Verbräuche, sowie Service-Warnungen zu erhalten.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Energiesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden).
- X-Freeze-Zyklus (+10°C bis -41°C): ideal zum Schockfrosten aller Arten von Lebensmitteln (roh, halb oder vollständig gekocht).
- Lite-Hot-Zyklus (+40°C bis -18°C): ideal für sensible Produkte.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.
- Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion.
- Automatikbetrieb mit 10 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Saucen und Suppen, Gemüse, Pasta/Reis, Brot, herzhafte und süße Bäckerei, Dessert, Getränke-Schnellkühlung) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert die Schnellkülung den Kühlprozess je nach Größe, Menge und Art der Lebensmittel, um das gewählte Ergebnis zu erreichen. Echtzeit-Übersicht der Kühlparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Produktfamilie.
- Cycles+:

  - Cruise Cycle (Patented EP1716769B1 and related family) setzt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung (funktioniert mit der Sonde)

  - Gären

  - Gären

  - Verzögertes Gären

  - kontrolliertes Auftauen

  - Sushi&Sashimi (anisakisfreies Essen)

  - Chill Sous-vide

  - Speiseeis

  - Yogurt

  - Schokolade
- Programmmodus: Maximal 1000 Programme können im Speicher der Schnellkühlung gespeichert werden, um jederzeit den exakt gleichen hohen Standard wiederherzustellen. Die Programme können in 16 verschiedene Kategorien eingeteilt werden, um das Menü besser zu organisieren. 16-stufige Kühlprogramme sind ebenfalls verfügbar.
- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Kühlzyklen, wodurch die Flexibilität erhöht und hervorragende Ergebnisse erzielt werden. Kann bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.

- OptiFlow Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung / Erwärmung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs des Innenraums in Kombination mit einem hochpräzisen, drehzahlgeregelten Lüfter
- Lüfter mit 7 Geschwindigkeitsstufen. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0) zur einfacheren Planung der Aktivitäten.
- Anpassbare Vorkühl- und Vorheizfunktionen.
- Automatisches und manuelles Abtauen und Trocknen.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).

Konstruktion

- Eingebaute Kälteeinheit.
- Magnetventil zur automatischen Steuerung des Gasdrucks im thermodynamischen Kreislauf.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Motoren und Lüfter wasserdicht geschützt IP54.
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Abnehmbare Tür-Magnetdichtung in hygienischem Design.
- Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- Automatische Türrahmenheizung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Bilder hochladen für die vollständige Anpassung der Programme.
- Make-it-Mine Funktion, um eine vollständige Personalisierung oder Sperrung der Benutzeroberfläche zu ermöglichen.
- Mit SkyHub kann der Benutzer die Favoritenfunktionen auf der Homepage gruppieren und sofort darauf zugreifen.
- MyPlanner fungiert als eine Agenda, in der der Benutzer die tägliche Arbeit planen und personalisierte Benachrichtigungen für jede Aufgabe erhalten kann.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Programmen und Konfigurationen.
- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- Konnektivität für Echtzeit-Zugriff auf angeschlossene Geräte aus der Ferne und Datenüberwachung (Konnektivitäts-Zubehörsatz im Lieferumfang enthalten).
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist
- Mit SkyDuo sind der Ofen und der Schockfroster miteinander verbunden und kommunizieren, um den Benutzer durch den Cook&Chill-Prozess zu führen und so Zeit und Effizienz zu optimieren.

Nachhaltigkeit

- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.

Serienmäßiges Zubehör

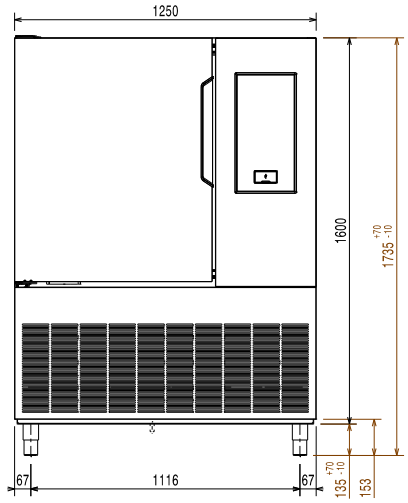
Optionales Zubehör

• Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Schockkühler/Froster	PNC 880563	❑
• Set drei Stk. Kerntemperatufühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/ Froster	PNC 880567	❑
• 5 Edelstahlschienen für 10 GN 2/1 Schockkühler/Froster	PNC 880588	❑
• Flanschfüße für Schockkühler/Froster	PNC 880589	❑
• Radsatz 6 Räder GN 10x2/1 für Schockkühler / Froster	PNC 881285	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	❑
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	❑
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	❑
• IOT MODUL FÜR KOMBIDÄMPFER UND SCHOCKFROSTER (FÜR EINEN ANGESCHLOSSENEN UND SKYDUO/ ANPASSUNG)	PNC 922421	❑
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	❑
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	❑
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	❑
• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	❑
• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	❑
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	❑

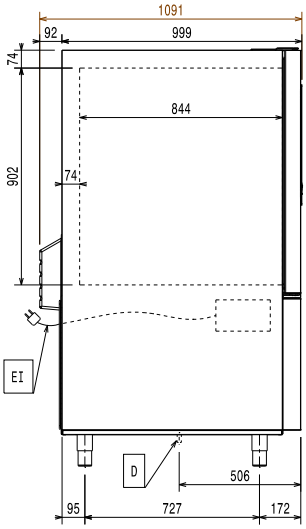
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Schockfroster 100/70kg, 10 GN 2/1 oder 600x400mm (29 Ebenen mit 30mm Abstand) mit Touchscreen-Steuerung und IOT-Modul - R290

Front

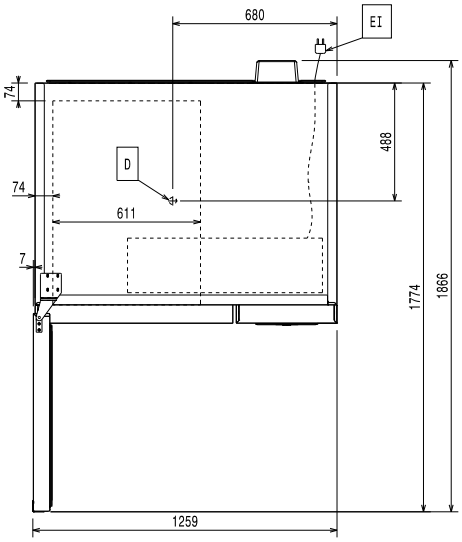


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Heizleistung	1.5 kW

Wasser

Wasserablaufdimension:	1"1/2

Installation

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapazität:

Max. Chargenleistung:	100 kg
Anzahl/Art Roste:	10 (GN 2/1; 600x800)
Anzahl und Art Becken:	21 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

[NOT TRANSLATED]	links
Außenabmessungen, Länge:	1250 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1092 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1735 mm
Nettogewicht:	278 kg
Versandgewicht:	325 kg
Versandvolumen:	2.92 m³

Kühldaten:

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:	-10 °C
Min. Kühlbetriebstemperatur:	16 °C
Max. Kühlbetriebstemperatur:	40 °C
[NOT TRANSLATED]	

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18°C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):	120 min
Max. Kapazität (Schockkühlen):	100 kg
Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C):	270 min
Max. Kapazität (Schockfrosten):	60 kg

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R290
GWP Index	3
Kühlleistung:	8316 W
Kühlmittelgewicht:	150 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten):	0 kWh/kg

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.21