Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 30/30KG 6 GN 1/1 - MIT ARBEITSPLATTE - FUER ZENTRALKUEHLUNG



727733 (EBFA61RTE)	Skyline Chill-S Schockkühler/ Froster 30/30kg, 6 GN 1/1 oder 600x400mm (12 levels Einschubabstand 30mm) mit touch screen Bedienung, Oberplatte für Zentralkälteanschluss

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

- Schnellkühler mit hochauflösendem Full-Touchscreen-Interface, mehrsprachig.
- Für 6 GN 1/1- oder 600x400-Bleche. Bis zu 8 Eisbehälter (360x250x80h mm).
- Ladekapazität: Kühlen 30 kg; Gefrieren 30 kg.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 7 Lüftergeschwindigkeitsstufen.
- Kühl-/Gefrier-Modi: Automatisch (10 Lebensmittelgruppen mit über 100 vorinstallierten Varianten); Programme (maximal 1000 Programme können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (sanftes Kühlen, starkes Kühlen, Gefrieren, Warmhalten, Turbokühlung und leichte Heißzyklen); Spezialzyklen (Cruise-Kühlen, Gären, verzögertes Gären, schnelles Auftauen, Sushi&Sashimi, Sous-Vide-Kühlen, Eiscreme, Joghurt und Schokolade).
- Sonderfunktionen: MultiTimer-Kühlen/Gefrieren, Make-it-Mine zur Anpassung der Benutzeroberfläche, SkyHub zur Anpassung der Startseite, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine-Öfen.
- Restzeitberechnung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis künstlicher Intelligenz (ARTE 2.0).
- Automatisches und manuelles Abtauen und Trocknen.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivitätsfähig.
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler.
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Innenrunde Ecken.
- Externe Kühleinheit (optionales Zubehör).
- Kältemittelgas R404a + 452a.
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +43 °C (Klimaklasse 5).

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- 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.
- 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).
- 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).
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.

Konstruktion
- Fernkältemaschine (optionales Zubehör).
- 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.
- 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 (SkyDuo Kit als optionales Zubehör erhältlich).
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Programmen und Konfigurationen.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- 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.

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

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

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Arbeitsplatte für 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster	PNC 880581	

Optionales Zubehör

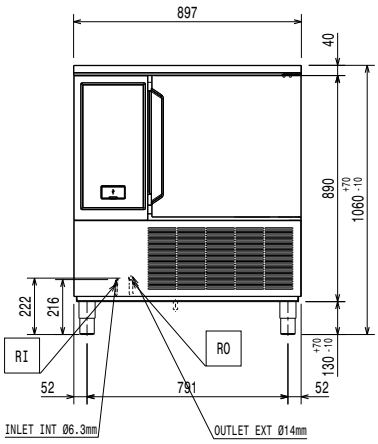
• Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster - 100mm Höhe	PNC 880565	❑
• Set drei Stk. Kerntemperatufühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/ Froster	PNC 880567	❑
• Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A	PNC 880577	❑
• Arbeitsplatte für 6 GN 1/1 Schockkühler/ Froster	PNC 880581	❑
• 5 Edelstahlschienen für 6 & 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster	PNC 880587	❑
• Flanschfüße für Schockkühler/Froster	PNC 880589	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 880676	❑
• Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster	PNC 881284	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	❑
• Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922600	❑
• Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922606	❑
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners)	PNC 922607	❑
• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster	PNC 922626	❑
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	❑

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

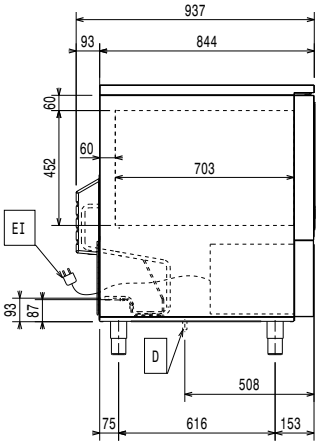
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/FROSTER 30/30KG 6 GN 1/1 - MIT ARBEITSPLATTE - FUER ZENTRALKUEHLUNG

Front

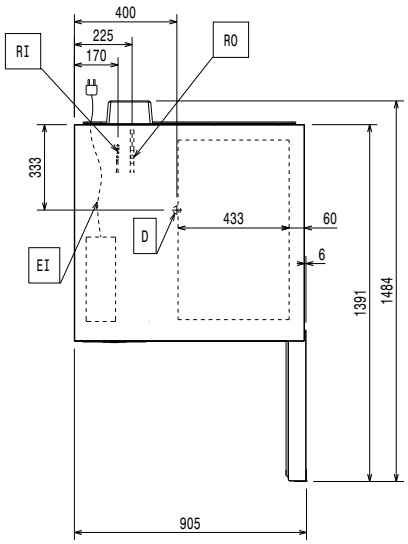


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Heizleistung	1 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:	30 kg
Anzahl/Art Roste:	6 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	8 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Türanschlag:	
Außenabmessungen, Länge:	897 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	937 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1060 mm
Nettogewicht:	155 kg
Versandgewicht:	128 kg
Versandvolumen:	1.28 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

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

[NOT TRANSLATED]	Luft
Vorgeschlagene Kühlleistung	2970 W
Bedingungen für Verdampfertemperatur	-20 °C
Bedingungen für Kondensatortemperatur	40 °C
Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur	30 °C
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf	16 mm
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf	9.5 mm
***Notiz**	Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C. Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.
[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A

Zertifizierungen ISO

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

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

2026.11.19