Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 50/50KG 10 GN 1/1 - FUER ZENTRALKUEHLUNG



727737 (EBFA11RE)	Skyline Chill-S Schockkühler/ Froster 50/50kg, 10 GN 1/1 oder 600x400mm (29 levels Einschubabstand 30mm) mit touch screen Bedienung für Zentralkälteanschluss

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

Genehmigung:

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.

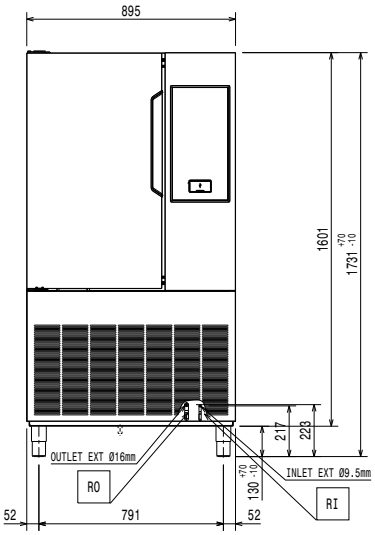
Nachhaltigkeit
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.

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

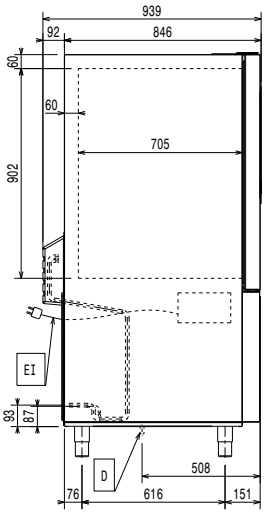
Optionales Zubehör

• Schienen für Einschubgestell für 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster	PNC 880564	❑
• Set drei Stk. Kerntemperatufühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/ Froster	PNC 880567	❑
• 5 Edelstahlschienen für 6 & 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster	PNC 880587	❑
• Flanschfüße für Schockkühler/Froster	PNC 880589	❑
• Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A	PNC 881221	❑
• 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 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922601	❑
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922602	❑
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922608	❑
• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster	PNC 922626	❑
• Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 65mm Einschubabstand	PNC 922648	❑
• Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 85mm Einschubabstand	PNC 922649	❑
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	❑

Front

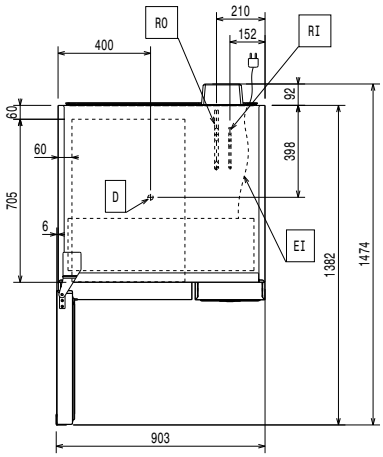


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Heizleistung	1.9 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:	50 kg
Anzahl/Art Roste:	10 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	14 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Türanschlag:	
Außenabmessungen, Länge:	895 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	939 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1731 mm
Nettogewicht:	218 kg
Versandgewicht:	167 kg
Versandvolumen:	2.1 m³

Kühldaten:

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

[NOT TRANSLATED]	
Vorgeschlagene Kühlleistung	4220 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.

2026.11.18