Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER 100KG 20 GN 1/1 - FUER ZENTRALKUEHLUNG



727822 (EBCA21RE) Skyline Chill-S Schockkühler 100/85kg, 20 GN 1/1 oder 600x400mm mit touch screen Bedienung, für Zentralkälteanschluss

Hauptmerkmale

- Lite-Hot-Zyklus (+40°C bis -18°C): ideal für sensible Produkte.
- [NOT TRANSLATED]
- 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) stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung ein (funktioniert mit Sonde)

  - Kontrolliertes Auftauen

  - Sous-vide Kühlung
- 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.
- 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.
- Automatisches und manuelles Abtauen und Trocknen.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

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 mit IP23 Wasserschutzgrad.

Genehmigung:

- 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.
- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.
- Zero Waste bietet Köchen nützliche Tipps zur Minimierung von Lebensmittelabfällen.
  Zero Waste ist eine Bibliothek mit automatischen Rezepten, deren Ziel es ist:
  - rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum ein zweites Leben zu geben (z. B.: von Milch zu Joghurt)
  - aus überreifem Obst/Gemüse (das normalerweise als unverkäuflich gilt) echte und schmackhafte Gerichte herzustellen
  - die Verwendung von typischerweise weggeworfenen Lebensmitteln fördern (z. B.: Karottenschalen).

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

Optionales Zubehör

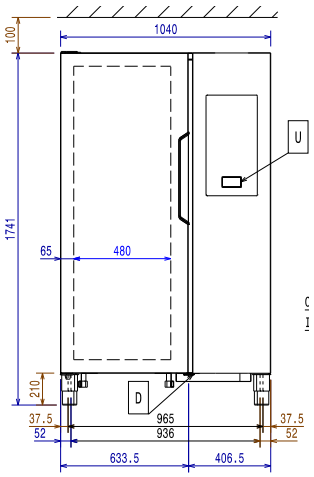
• Set drei Stk. Kerntemperatufühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/ Froster	PNC 880567	❑
• Flanschfüße für Schockkühler/Froster	PNC 880589	❑
• Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für 20 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A	PNC 881223	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	❑
• Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand	PNC 922683	❑
• Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 30kg für 20 GN1/1 Öfen	PNC 922710	❑
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	❑
• Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand	PNC 922753	❑
• Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand	PNC 922754	❑
• Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand	PNC 922756	❑
• Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub)	PNC 922761	❑
• Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand	PNC 922763	❑

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

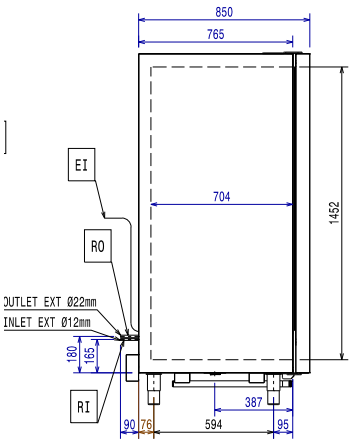
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER 100KG 20 GN 1/1 - FUER ZENTRALKUEHLUNG

Front

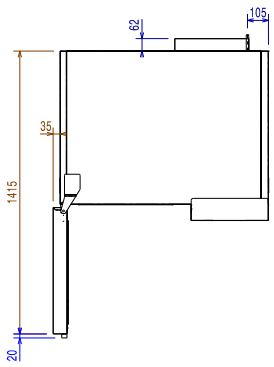


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Heizleistung	4.05 kW

Wasser

Wasserablaufdimension:	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:	20 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	20 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Türanschlag:	
Außenabmessungen, Länge:	1040 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1741 mm
Nettogewicht:	200 kg
Versandgewicht:	229 kg
Versandvolumen:	2.41 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

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

[NOT TRANSLATED]	
Vorgeschlagene Kühlleistung	9480 W
Bedingungen für Verdampfertemperatur	-20 °C
Bedingungen für Kondensatortemperatur	40 °C
Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur	30 °C
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf	22 mm
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf	12 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.

2026.11.20