Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 2X20 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

727751 (EBFA221RDE)	Abbattitore/congelatore disassemblato 200/170 kg, per 2 carrelli portateglile 20 GN 1/1 o 400X600 mm. Con pannello touch, porta USB. Predisposto per gruppo remoto

Descrizione

Articolo N° _____

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 2x20 GN 1/1, 400X600 mm e carrello banqueting. Capacità di carico: abbattimento 200 kg, congelamento 170 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow.
Modalità di abbattimento/congelamento: Automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); Manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); Cicli Speciali (Cruise, Scongelamento, Sushi&Sashimi, Abbattimento Sottovuoto, Cicli Gelato).
Funzioni Speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con il forno SkyLine.
Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0).
Sbrinamento manuale e automatico e cicli di asciugatura.
Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.
Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.
Modello disassemblato. Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Predisposto per gruppo remoto (accessorio). Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (Classe Climatica 5).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 200 kg da +90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo X-Freeze (da +10°C a -41°C): ideale per surgelare tutti i tipi di cibo (crudo, cotto o parzialmente cotto).
- Ciclo Lite-Hot (da + 40 ° C a -18 ° C): ideale per cibi delicati.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- La modalità automatica include 10 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, salse e zuppe, verdure, pasta/riso, pane, pasticceria salata e dolce, dessert, raffreddamento rapido delle bevande) con oltre 100 varianti preinstallate. L'abbattitore ottimizza automaticamente il processo di raffreddamento in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di raffreddamento. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +: - Cruise Chilling imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda) - Scongelamento veloce - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis) - Raffreddamento sottovuoto - Gelato
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria dell'abbattitore, per ricreare lo stesso elevato standard in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 diverse categorie per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di raffreddamento in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di abbattimento allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Sonda di temperatura al cuore multisensore a 3 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).
- [NOT TRANSLATED]
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.

Costruzione

- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.

- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di abbattimento e configurazioni.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

Sostenibilità

- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).
- [NOT TRANSLATED]

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori inclusi

• 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582	

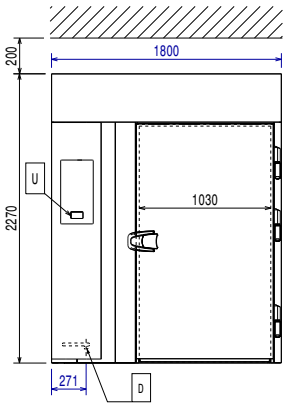
Accessori opzionali

• Griglia in rilsan 400x600mm	PNC 880294	❑
• Sonda a 6 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880566	❑
• 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore	PNC 880567	❑
• Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582	❑
• Gruppo remoto ad aria per abbattitore/congelatore 2x20 GN 1/1 - R452a	PNC 881225	❑
• Struttura interna carrellabile per GN 2/1	PNC 881449	❑
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	❑
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	❑
• Griglia inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	❑
• Griglia inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	❑
• Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304	PNC 922175	❑
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	❑
• Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	❑
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	❑
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	❑
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	❑
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	❑
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW	PNC 922324	❑
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW	PNC 922325	❑
• "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW	PNC 922326	❑
• 6 spiedi corti	PNC 922328	❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	❑
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	❑
• Copertura termica per forno 20 GN 2/1	PNC 922367	❑
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	❑
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	❑
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm	PNC 922686	❑
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 30kg), 20 GN 2/1	PNC 922711	❑
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	❑
• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm	PNC 922757	❑
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922758	❑
• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922760	❑
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1	PNC 922762	❑
• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm	PNC 922764	❑
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	❑
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	❑
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	❑
• Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	❑
• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	❑
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	❑
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	❑
• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	❑
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	❑
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	❑
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	❑
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	❑

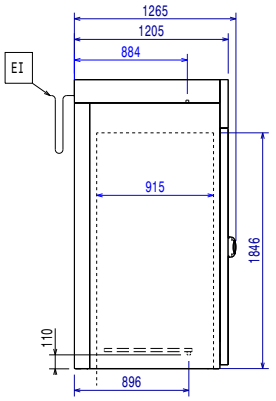
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 2X20 GN 1/1

Fronte

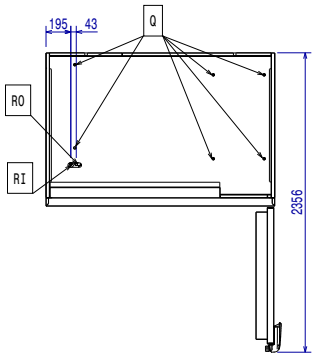


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
RO = Unità di connessione remota
WIC = Ingresso acqua di raffreddamento

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
727751 (EBFA221RDE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	7.44 kW
Potenza di riscaldamento:	7.4 kW

Richiesta presa interbloccata

Acqua

Dimensioni tubo di scarico:	3/4"

Installazione

Spazio libero:	5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

Capacità massima di carico:	200 kg
Numero/tipologia di griglie	40 (GN 1/1; 600x400)
N° e tipologia vaschette:	30 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1266 mm
Dimensioni esterne, altezza:	2270 mm
Peso netto:	220 kg
Peso imballo:	120 kg
Peso imballo 2:	220 kg
Volume imballo:	3.93 m³

Dati refrigerazione

Richiesta unità di refrigerazione remota.

Gas refrigeranti compatibili:	R404A; R452A
Tipo di raffreddamento del condensatore:	Aria
Potenza refrigerante consigliata*:	12650 W
Condizione a temperatura d'evaporazione:	-20 °C
Condizione a temperatura di condensazione:	40 °C
Condizione a temperatura ambiente:	30 °C
Tubi connessione (remoto) - uscita:	12 mm
Tubi connessione (remoto) - entrata:	22 mm

Nota: potenza di refrigerazione calcolata a una distanza di 20 metri lineari.

Certificati ISO

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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso