

SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 100/85 kg 20 GN 1/1

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



727875 (EBFA21URE)

Abbattitore/congelatore 100/85 kg, 20 GN 1/1 o 400X600 mm. Con pannello touch, porta USB, lampada uv. Predisposto per gruppo remoto

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 20 GN 1/1, 400X600 mm e carrello banqueting. Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 85 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

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.

Lampade UV integrate per sterilizzare la camera di raffreddamento dopo l'uso.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività

asponibile.

Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

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).

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Abbattimento (da + 10 ° C a -41 ° C) con cicli preimpostati automatici:
 - Abbattimento soft (temperatura di funzionamento 0 °C), ideale per cibi delicati e piccole porzioni.
 Abbattimento hard (temperatura di funzionamento -20 °C), ideale per cibi solidi e pezzi interi.
- 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).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Funzione di pre-raffreddamento personalizzabile.
- Sbrinamento, asciugatura e sterilizzazione con lampade UV automatici e manuali.

Approvazione:





SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 100/85 kg 20 GN 1/1

- 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.
- 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.
- 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 temperatura grazie ad uno speciale design della camera.

Costruzione

- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- 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.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Non necessita di allacciamenti idrici. L'acqua può essere convogliata direttamente nello scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Sostenibilità



- 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).
- 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).
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.

Accessori inclusi





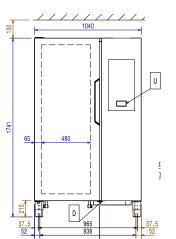






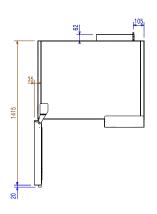


SkyLine ChillS Abbattitore/Congelatore 100/85 kg 20 GN 1/1



850 ΕI 1452 R0 DUTLET EXT Ø22mm INLET EXT Ø12mm RI

Scarico acqua Connessione elettrica RO Unità di connessione remota



Elettrico

Fronte

Lato

Alto

Tensione di alimentazione:

727875 (EBFA21URE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 3 kW Potenza di riscaldamento: 3 kW

Richiesta presa interbloccata

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 1/2"

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: 100 kg Tipologia teglie GN 1/1

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne,

larghezza: 1040 mm

Dimensioni esterne,

850 mm profondità: Dimensioni esterne, altezza: 1741 mm Peso netto: 200 kg Peso imballo: 233 kg Volume imballo: 2.41 m³

Dati refrigerazione

Richiesta unità di refrigerazione remota.

Tipo di raffreddamento del

condensatore:

Potenza refrigerante

consigliata*: 9480 W

Condizione a temperatura

-20 °C d'evaporazione:

Condizione a temperatura di condensazione:

Condizione a temperatura ambiente:

30 °C

Tubi connessione (remoto) -

22 mm

40 °C

Tubi connessione (remoto) -

entrata:

12 mm

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

Certificati ISO

uscita:

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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:

Indice GPW









