Electrolux PROFESSIONAL

**Nr pozycji**

**Nr modelu**

**Nazwa**

**Nr SIS**

**AIA #**

# SkyLine ChillS
# Szybko schładzarko - zamrażarka, 20 GN 2/1, REMOTE, przelotowa, CO2 (Wydajność 200 / 170 kg)



**725168 (EBFA22RPECO)**

SkyLIne szybko schładzarko - zamrażarka, pojemność 20 GN 2/1, albo 20 blach 400 x 600 mm, przelotowa, REMOTE. (Wydajność 200 kg / 170 kg)

## Podstawowa charakterystyka

- Cykl X-Freeze: idealny do szokowego zamrażania wszelkiego rodzaju żywności (surowej, na wpół lub w pełni ugotowanej).
- Cykl Lite-Hot (temperatura powietrza w komorze jest do + 40 °C): idealny do przygotowań wymagających delikatnego podgrzewania.
- Utrzymywanie w temperaturze + 3 °C po cyklu szybkiego chłodzenia, lub w temperaturze - 22 °C po cyklu szybkiego mrożenia. Aktywowane automatycznie po zakończeniu każdego cyklu, dla utrzymania docelowej temperatury (ręczne włączenie jest również możliwe).
- Chłodzenie Turbo: urządzenie pracuje ciągłe w ustawionej temperaturze; idealne do ciągłej produkcji.
- Tryb automatyczny obejmujący 10 grup żywności (mięso, drób, ryby, sosy i zupy, warzywa, makaron/ryż, chleb, pikantne przystawki i słodkie wypieki, desery, szybkie chłodzenie napojów) z ponad 100 różnymi, pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) szybkoschładzarka optymalizuje proces chłodzenia, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w niej umieszczonej. Podgląd parametrów chłodzenia w czasie rzeczywistym. Możliwość personalizacji i zapisu do 70 wariantów na daną grupę.
- Cykle+:
  - Chłodzenie Cruise Chilling (patent EP1716769B1) automatycznie ustawia parametry dla najszybszego i najlepszego schładzania (praca w oparciu o sondę)
  - Szybkie Rozmrażanie
  - Sushi&Sashimi (żywność bez Anisaki)
  - Chłodzenie Sous-vide
  - Lody
  - Czekolada
- Tryb programów: w pamięci szybkoschładzarki można zapisać w do 1000 przepisów w 16 krokach, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego wysokiego standardu w dowolnym czasie. Programy można pogrupować w 16 różnych kategorii, aby lepiej zorganizować menu.
- Funkcja MultiTimer do jednoczesnego zarządzania do 20 różnymi cyklami chłodzenia, dla poprawy elastyczności oraz zapewnienia doskonałych wyników. Można zapisać do 200 programów MultiTimer.
- 3-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- Szacowanie pozostałego czasu dla cyklów sterowanych sondą na bazie technologii sztucznej inteligencji (ARTE 2.0 patent US7971450B2 i powiązana rodzina).
- Automatyczne i ręczne odmrażanie i suszenie.
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia + 43 °C (klasa klimatyczna 5).
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.

**APROBATA**

## Konstrukcja

- Zewnętrzny agregat chłodniczy (opcjonalne akcesoria).
- Zawór elektromagnetyczny do automatycznego zarządzania ciśnieniem gazu w obiegu termodynamicznym.
- Główne komponenty ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Parownik z zabezpieczeniem antykorozyjnym.
- Wodoodporne silniki i wentylator o stopniu ochrony IP23.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia.
- Wyjmowana magnetyczna uszczelka drzwiowa o higienicznym projekcie.
- Panel wentylatora mocowany na zawiasach, w celu zapewnienia dostępu do parownika w przypadku czyszczenia.
- Automatycznie ogrzewana ramka drzwiowa.

## Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.
- Załadowanie obrazów dla pełnej personalizacji cyklów na interfejsu.
- Cecha „Make-it-mine" umożliwiająca pełną personalizację lub zablokowanie interfejsu użytkownika.
- SkyHub pozwala użytkownikowi na grupowanie ulubionych funkcji na stronie głównej interfejsu użytkownika.
- Za pomocą SkyDuo Piec i Szybkoschładzarka są ze sobą połączone i komunikują się w celu prowadzenia użytkownika przez proces gotowania i chłodzenia (cook&chill) z zapewnieniem optymalizacji czasu i wydajności (zapytaj o konieczności opcjonalnych akcesoriów).
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami chłodzenia oraz konfiguracji.
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Materiały pomocnicze szkoleniowe i instruktażowe są łatwo dostępne po zeskanowaniu kodu QR za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.
- Na koniec cyklu automatyczna wizualizacja konsumpcji.

## Utrzymywalność

- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.

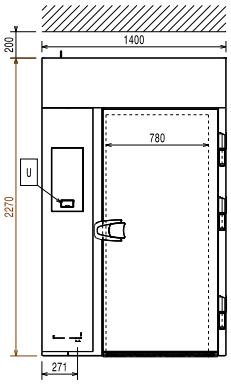
## Opcjonalne akcesoria

| | | |
|---|---|---|
| • 3 sondy 1-punktowe do szybko schładzarko - zamrażarki | PNC 880567 | ❑ |
| • Nierdzewny AISI 304 ruszt GN 1/1 - komplet 2 sztuk | PNC 922017 | ❑ |
| • Ruszt nierdzewny do pieca GN 1/1, AISI 304 | PNC 922062 | ❑ |
| • Ruszt nierdzewny do pieca GN 2/1, AISI 304 | PNC 922076 | ❑ |
| • Para rusztów nierdzewnych do pieca GN 2/1, AISI 304 | PNC 922175 | ❑ |
| • Ruszt piekarniczy 400 x 600 mm, AISI 304 | PNC 922264 | ❑ |
| • Wózek do pojemników GN do pieców 20 GN 2/1, 15 par prowadnic z odstępem 84 mm | PNC 922686 | ❑ |
| • Rożen do jagnięcego albo wieprzowego (do 30 kg) do pieca 20 GN 2/1 | PNC 922711 | ❑ |
| • Stojak sondy do potraw ciekłych | PNC 922714 | ❑ |
| • Wózek do pojemników GN do pieców 20 GN 2/1, 20 par prowadnic z odstępem 63 mm | PNC 922757 | ❑ |
| • Wózek do pojemników GN do pieców 20 GN 2/1, 16 par prowadnic z odstępem 80 mm | PNC 922758 | ❑ |
| • Wózek ze stelażem bankietowym na 92 talerzy do pieców i szybko schładzarek 20 GN 2/1, odstęp prowadnic 85 mm | PNC 922760 | ❑ |
| • Stelaż wjazdowy piekarniczy do pieców 20 GN 2/1, 16 blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm | PNC 922762 | ❑ |
| • Wózek ze stelażem bankietowym na 116 talerzy do pieców i szybko schładzarek 20 GN 2/1, odstęp prowadnic 66 mm | PNC 922764 | ❑ |

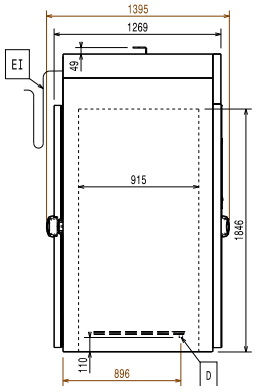

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

# SkyLine ChillS
# Szybko schładzarko - zamrażarka, 20 GN 2/1, REMOTE, przelotowa, CO2 (Wydajność 200 / 170 kg)

Przód

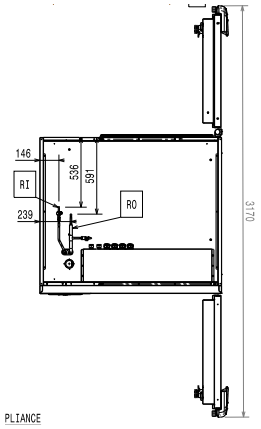



Bok




D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne
RO = Podłączenie do agregatu zewnętrznego

Góra




## Elektryczne

Wymagany wyłącznik automatyczny

| | |
|---|---|
| **Napięcie zasilania:** | 380-415 V/3N ph/50/60 Hz |

## Instalacja:

| | |
|---|---|
| **Odstęp:** | 5 cm po bokach. |

Należy zapoznać się ze szczegółowymi instrukcjami instalacji dostarczonymi wraz z urządzeniem i stosować się do nich.

## Zdolność:

| | |
|---|---|
| **Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:** | 200 kg |
| **Ilość/typ pojemników:** | 20 (GN 2/1; 600x400) |
| **Ilość i typ mis:** | 30 (360x250x80h) |

## Kluczowe informacje:

| | |
|---|---|
| **Wymiary zewnętrzne, szerokość:** | 1400 mm |
| **Wymiary zewnętrzne, głębokość:** | 1395 mm |
| **Wymiary zewnętrzne, wysokość:** | 2270 mm |
| **Ciężar netto:** | 180 kg |
| **Ciężar wysyłkowy:** | 190 kg |
| **Objętość wysyłkowa:** | 4.56 m³ |

## Dane na temat chłodzenia

Wymagany zewnętrzny agregat chłodniczy.

Uwaga: moc chłodnicza obliczona w odległości 20 metrów.

| | |
|---|---|
| **Sugerowana moc chłodnicza*:** | 12650 W |
| **Stan przy temperaturze odparowania:** | -20 °C |
| **Stan przy temperaturze skraplania:** | 40 °C |
| **Stan przy temperaturze otoczenia:** | 30 °C |
| **Rury przyłączeniowe (remote)-wylot:** | 22 mm |
| **Rury przyłączeniowe (remote)-wlot:** | 12 mm |
| **[NOT TRANSLATED]** | R744 |

## ISO Certyfikaty

| | |
|---|---|
| **ISO Standardy:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |



Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.


2026.10.26