Electrolux PROFESSIONAL

**SkyLine ChillS**
**SkyLine szybko schładzarko - zamrażarka, 10 GN 2/1, wydajność 100 kg / 70 kg, bez agregatu.**

**Nr pozycji**

**Nr modelu**

**Nazwa**

**Nr SIS**

**AIA #**



**727741 (EBFA12RE)**

SkyLine szybko schładzarko – zamrażarka zgodna z piecem 10 GN 2/1 albo 10 blach 400 x 600 mm. Wydajność 100 kg na cykl schładzania albo 70 kg na cykl zamrażania. W środku 29 prowadnic o odstępie 28,5 mm. Bez agregatu chłodniczego.

**APROBATA**

## Podstawowa charakterystyka

- 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).
- 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.
- 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+:
  -Cykl Cruise (patent EP1716769B1) automatycznie ustawia parametry dla najszybszego i najlepszego schładzania (praca w oparciu o sondę)
  -Wyrastanie ciasta
  -Opóźnione Wyrastanie
  -Szybkie Rozmrażanie
  -Sushi&Sashimi (żywność bez Anisaki)
  -Chłodzenie Sous-vide
  -Lody
  -Jogurt
  -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.
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla

regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory w połączeniu z wentylatorem o zmiennej prędkości i wysokiej precyzji.
- Wentylator z 7 poziomami prędkości. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.
- 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).
- Personalizowane funkcje wstępnego chłodzenia i wstępnego nagrzewania.
- Automatyczne i ręczne odmrażanie i suszenie.
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia + 43 °C (klasa klimatyczna 5).
- Wielofunkcyjne prowadnice wewnętrzne odpowiednie do pojemników GN 1/1, blach piekarniczych lub kuwetom do lodów.

## 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 IP54.
- 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.
- Ogranicznik drzwiowy do utrzymania drzwi w pozycji otwarcia w fazie suszenia komory urządzenia, dla uniknięcia powstawania zapachów i bakterii.
- 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.
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- 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).
- 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.

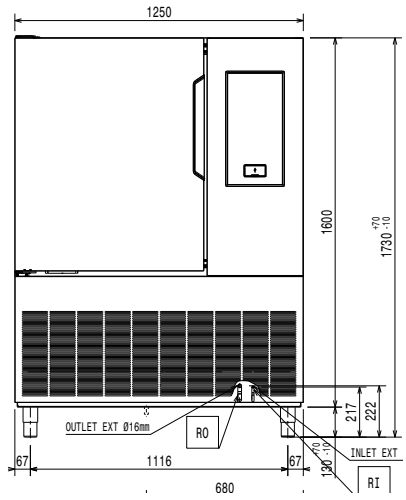
## Utrzymywalność

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

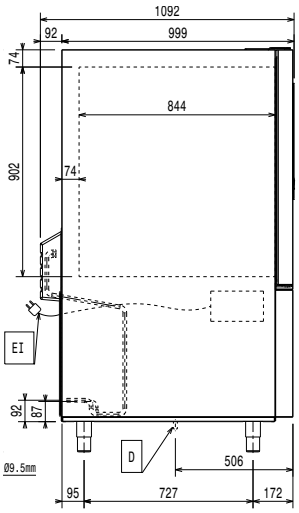

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

**SkyLine ChillS**
**SkyLine szybko schładzarko - zamrażarka, 10 GN 2/1, wydajność 100 kg / 70 kg, bez agregatu.**

Przód

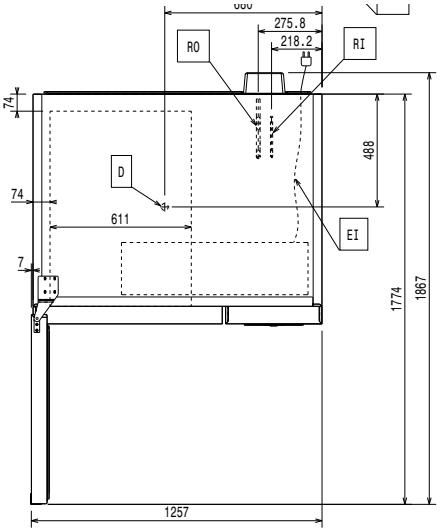



Bok




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

Góra




## Elektryczne

| | |
|---|---|
| **Napięcie zasilania:** | 220-240 V/1 ph/50/60 Hz |
| **Typ wtyczki:** | Kabel bez wtyczki |

## Zdolność:

| | |
|---|---|
| **Typ tac:** | 10 (GN 2/1; 600x800) |
| **Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:** | 100 kg |

## Kluczowe informacje:

| | |
|---|---|
| **Wymiary zewnętrzne, szerokość:** | 1250 mm |
| **Wymiary zewnętrzne, głębokość:** | 1092 mm |
| **Wymiary zewnętrzne, wysokość:** | 1730 mm |
| **Ciężar wysyłkowy:** | 244 kg |
| **Objętość wysyłkowa:** | 2.9 m³ |
| **Certyfikacja:** | CB;CE;UKCA;ErgoCert 4* |
| **Ilość pozycji i odległość:** | 29; 28.5 mm |

## Dane na temat chłodzenia

| | |
|---|---|
| **Sugerowana moc chłodnicza*:** | 6790 W |
| **Stan przy temperaturze odparowania:** | -20 °C |
| **Stan przy temperaturze skraplania:** | 40 °C |
| **Stan przy temperaturze otoczenia:** | 30 °C |
| **Rury przyłączeniowe (remote)-wylot:** | 18 mm |
| **Rury przyłączeniowe (remote)-wlot:** | 9.5 mm |
| ***Uwagi:** | 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. |

## Dane utrzymywalności

| | |
|---|---|
| **Poziom hałasu:** | <65 dBA |
| **Klasa klimatyczna:** | 5 |


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

2026.10.26