Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
SkyLine szybko schładzarko - zamrażarka, 20 GN 1/1, wydajność 100 kg / 85 kg, bez agregatu.

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



727743 (EBFA21RE)

SkyLine szybko schładzarko – zamrażarka zgodna z wózkiem pieca 20 GN 1/1 albo 20 blach 400 x 600 mm. Wydajność 100 kg na cykl schładzania albo 85 kg na cykl zamrażania. Bez prowadnic w środku, potrzebny jest wózek z pieca. Bez agregatu chłodniczego.

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+:
  -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
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- 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

APROBATA

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).

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.
- Ogranicznik drzwiowy do utrzymania drzwi w pozycji otwarcia w fazie suszenia komory urządzenia, dla uniknięcia powstawania zapachów i bakterii.
- Automatycznie ogrzewana ramka drzwiowa.

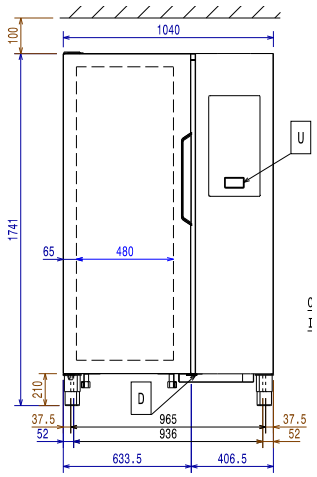
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi
- Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.
- Załadowanie obrazów dla pełnej personalizacji cyklów na interfejsu.
- Cecha „Make-it-mine" umożliwiająca pełną personalizację 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.

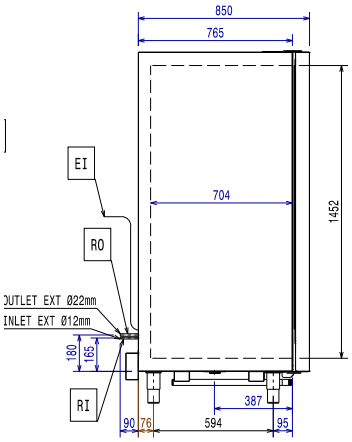
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

SkyLine ChillS
SkyLine szybko schładzarko - zamrażarka, 20 GN 1/1, wydajność 100 kg / 85 kg, bez agregatu.

Przód

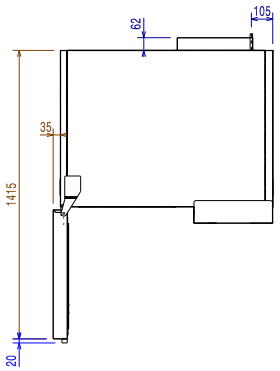


Bok



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

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Typ wtyczki:	Kabel bez wtyczki

Zdolność:

Typ tac:	20 (GN 1/1; 600x400)
Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:	100 kg

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1040 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	850 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	1741 mm
Ciężar wysyłkowy:	230 kg
Objętość wysyłkowa:	2.41 m³
Certyfikacja:	CB;CE;ErgoCert 4*

Dane na temat chłodzenia

Sugerowana moc chłodnicza*:	11360 W
Stan przy temperaturze odparowania:	-10 °C
Stan przy temperaturze skraplania:	45 °C
Stan przy temperaturze otoczenia:	40 °C
Rury przyłączeniowe (remote)-wylot:	22 mm
Rury przyłączeniowe (remote)-wlot:	12 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:	<70 dBA
Klasa klimatyczna:	5

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

2026.10.31