

SkyLine ChillS SkyLine ChillS Abalidor/Congelador 30/30/KG 6 GN 1/1 - Para Grupo Remoto

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA #



727733 (EBFA61RTE)

Skyline ChillS Abatidor/ Congelador 30 / 30kg, 6 GN 1/1 o 600x400mm (12 niveles de 30mm) con control de pantalla táctil, para grupo remoto

Descripción

Artículo No.

- Abatidor/Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilenguaje
- Para bandejas de 6 GN 1/1 o 600x400 mm. Hasta 9 cubetas de helados de 5 kg (165x360x125h mm)
- Capacidad de carga: enfriamiento de 30 kg. Congelación 30 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador
- Modos de refrigeración / congelación: automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 programas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (enfriamiento suave, enfriamiento intenso, congelación, mantenimiento, turbo enfriamiento y ciclos de calor); Ciclos de especialistas (enfriamiento de cruceros, pruebas, demoras, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de Sous-Vide, helados, yogur y chocolate)
- Funciones especiales: refrigeración / congelación MultiTimer, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a los hornos SkyLine
- Estimación del tiempo restante para ciclos controlados por sondas basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Descongelación y secado automático y manual.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista $\,$
- Sonda de temperatura de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- gas refrigerante R452c
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).

Aprobación:

Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 30 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo X-Freeze (+ 10 °C a -41 °C): ideal para la congelación rápida de todo tipo de alimentos (crudos, a media cocción o completamente cocidos).
- Ciclo Lite-Hot (+ 40 ° C a -18 ° C): ideal para preparaciones de calentamiento suaves.
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- El modo automático incluye 10 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, salsas y sopas, verduras, pasta / arroz, pan, panadería salada y dulce, postre, enfriamiento rápido de bebidas) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el abatidor optimiza el proceso de enfriamiento según el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento cargado para lograr el resultado seleccionado. Visión general en tiempo real de los parámetros de enfriamiento. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 70 variantes por familia.
- Cycles +: Cruise Cycle establece automáticamente los parámetros para el enfriamiento más rápido y mejor (funciona con la sonda) - Prueba - Prueba retrasada - Descongelación rápida - Sushi y Sashimi (alimentos sin anisakis) - Chill Sous-vide -Helado - Yogur - Chocolate
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 programas en la memoria del enfriador, para recrear exactamente el mismo estándar alto en cualquier momento. Los programas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de enfriamiento de 16 pasos también disponibles.CHAR(10)
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de enfriamiento diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- El sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento en refrigeración / calefacción y control de temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara combinado con un ventilador de velocidad variable de alta precisión.
- Ventilador con 7 niveles de velocidad. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- 3 sensores, sonda multisensor de temperatura mide la temperatura exacta garantizando la seguridad alimentaria y una alta presición.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Funciones de pre-enfriamiento y precalentamiento personalizables





- Desescarche y secado automático.
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43° C (clase climática 5).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOTTRANSLATED]

Construcción

- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Válvula solenoide para gestionar automáticamente la presión del gas en el circuito termodinámico.
- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Motores y ventilador protegidos a prueba de agua IP54.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Junta magnética desmontable con diseño higiénico.
- CHAR(10)Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de malos olores.
- Marco de la puerta con calefacción automática.

TIT_UI Data Management

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Posibilidad de subir fotos o imágenes para los iconos, para personalización completa de ciclos.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del procesó de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas del abatidor y configuraciones fáciles de usar.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del cliclo.

TIT Sustainability



- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Manteniéndose a +3 °C para enfriar o -22 °C para congelar, se activa automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura deseada (la activación manual también es posible).









SkyLine ChillS SkyLine ChillS Abalidor/Congelador 30/30/KG 6 GN 1/1 - Para Grupo Remoto

		• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 PNC 925001	
Accesorios incluidos		H=40 MM	_
• 1 de - NOTTRANSLATED -	PNC 880581	RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 PNC 925002 H=60 MM	
• 1 de - NOTTRANSLATED - Accesorios opcionales	PNC 880582	PLANCHA RANURADA MARCADO PNC 925003	
Rejilla de pastelería rilsan	PNC 880294	1/1GN P/HORNOS	
(400x600mm) para abatidores/ congeladores lengthwise	PINC 000294	PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) PNC 925004 GN 1/1 PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) PNC 925004 PARRILLA DE M	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880565	 PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS PNC 925005 GN 1/1 	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880566	BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 PNC 925006	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880567	BORDES GNI/I	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880577	BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1 PNC 925007	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880581	REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS PNC 925008 CN1/1 CN1/1 PNC 925008	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880582	• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 PNC 925009	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880586	H=20MM	_
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880587	• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 PNC 925010	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880589	H=40MM	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880603	• RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 PNC 925011	
- NOTTRANSLATED -	PNC 880676	H=60MM	
- NOTTRANSLATED -	PNC 881284	• - NOTTRANSLATED - PNC 925012	
 Pareja de rejillas inox 1/1 GN 	PNC 922017	• - NOTTRANSLATED - PNC 925013	
 Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN 	PNC 922036	• - NOTTRANSLATED - PNC 925014	
- NOTTRANSLATED -	PNC 922062		
 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) 	PNC 922086		
 Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) 	PNC 922189		
 Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) 	PNC 922190		
Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20)	PNC 922191		
 2 cestos para freír, para hornos 	PNC 922239		
 Rejilla en acero inoxidable para pastelería 400x600 mm, AISI 304 	PNC 922264		
 Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) 	PNC 922266		
 Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 4 espetones largos 	PNC 922324		
 Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos 	PNC 922325		
 Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. 	PNC 922326		
 4 espetones largos (para el soporte 922326) 	PNC 922327		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922348		
- NOTTRANSLATED -	PNC 922362		
- NOTTRANSLATED -	PNC 922600		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922606		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922607		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922626		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922651		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922652		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922709		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922714		
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM			
11 20 1/11/1			









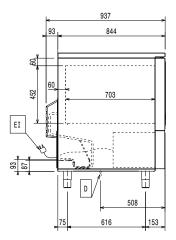


SkyLine ChillS SkyLine ChillS Abatidor/Congelador 30/30/KG 6 GN 1/1 - Para Grupo Remoto

990 216 R0 RΙ 130

Lateral

Alzado



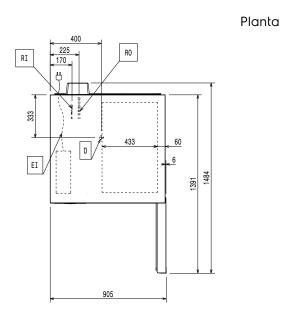
OUTLET EXT Ø14mm

desagüe

ΕI conexión eléctrica

conexión de unidad remota

INLET INT Ø6.3mr



Eléctrico

Suministro de voltaje

727733 (EBFA61RTE) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potencia instalada: 0.97 kW 0.97 kW Poder de calefacción:

Se requiere disyuntor

Agua

Tamaño de la línea de

desagüe: 1"1/2

Instalación

Despeje:

5 cm en los lados y el

fondo

Consulte y siga las instrucciones detalladas de instalación proporcionadas con la unidad

Capacidad

Máxima capacidad de

30 kg carga:

Número/tipo de rejillas 6 (GN 1/1; 600x400) N° y tipo de recipientes: 8 (360x250x80h)

Info

Dimensiones externas, ancho 897 mm Dimensiones externas, fondo 937 mm Dimensiones externas, alto 1060 mm Peso neto 155 kg Peso del paquete 128 kg 1.28 m³ Volumen del paquete

Datos de Refrigeración

Unidad de refrigeración remota requerida. [NOT TRANSLATED] R404A; R452A

[NOT TRANSLATED] Air

Nota: Potencia de refrigeración calculada a una distancia

de 20 mt lineales.

Certificaciones ISO

ISO Standards: 07



