Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Abatidor/ Congelador 100/70KG 2/1 - Para Grupo Remoto

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

727741 (EBFA12RE)

Skyline ChillS Abatidor/ Congelador 100 / 70kg, 10 GN 2/1 o 600x400mm (29 niveles 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 10 GN 2/1 o 600x400 mm. Hasta 36 cubetas de helados de 5 kg (165x360x125h mm)
- Capacidad de carga: enfriamiento de 100 kg. congelación 70 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 R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).

Aprobación:

Características técnicas

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Ciclo de abatimiento rápido: 100 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de enfriamiento (+ 10 °C a -41 °C) con ciclos predeterminados automáticos: - Refrigeración suave (temperatura del aire de 0 °C), ideal para alimentos delicados y porciones pequeñas. - Refrigeración dura (temperatura del aire -20 °C), ideal para alimentos sólidos y piezas enteras.
- 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).
- Posibilidad de subir fotos o imágenes para los iconos, para personalización completa de ciclos.
- 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.
- 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.
- 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.
- La estructura interna multiusos es adecuada para 10 rejillas GN 2/1 (29 posiciones disponibles con paso de 30 mm) 6 rejillas o bandejas de 600 x 400 mm (29 posiciones disponibles con paso de 30 mm) o 36 cubetas para helados de 5 kg cada una (h 125 x 165 x 360).
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).
- [NOT TRANSLATED]

Construcción

- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Respetuoso con el medio ambiente: gas refrigerante R452a.
- 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.
- No se requieren conexiones de agua. Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.

TIT_Sustainability

- 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).
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Accesorios incluidos

- 1 de - NOT TRANSLATED - PNC 880582

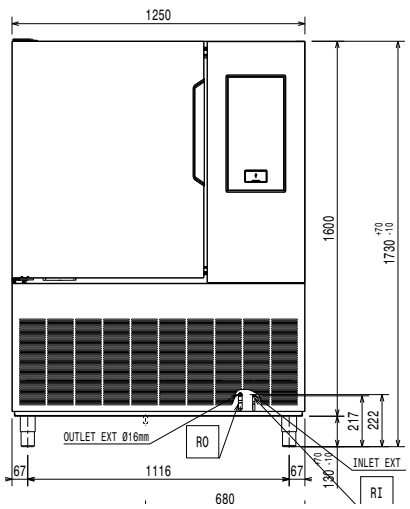
Accesorios opcionales

- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) para abatidores/ congeladores lengthwise PNC 880294 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880563 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880566 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880567 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880582 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880588 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 880589 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 881222 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 881227 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 881285 ❑
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN PNC 922017 ❑
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922062 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922076 ❑
- Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN PNC 922175 ❑
- 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 ❑
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326) PNC 922328 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922362 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922603 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922604 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922609 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922627 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922650 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922651 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922652 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922714 ❑
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM PNC 925000 ❑
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM PNC 925001 ❑
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM PNC 925002 ❑
- PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS PNC 925003 ❑
- PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1 PNC 925004 ❑
- PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1 PNC 925005 ❑
- BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1 PNC 925006 ❑
- BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1 PNC 925007 ❑
- REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 PNC 925008 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 925014 ❑

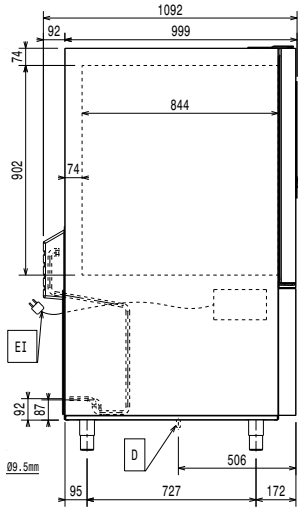
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Abatidor/ Congelador 100/70KG 2/1 - Para Grupo Remoto

Alzado

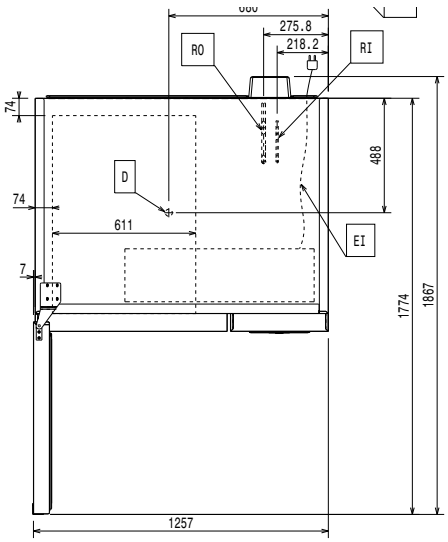


Lateral



D = desagüe
EI = conexión eléctrica
RO = conexión de unidad remota

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
727741 (EBFA12RE)	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Potencia instalada:	1.9 kW
Poder de calefacción:	1.9 kW

Se requiere disyuntor

Agua

Tamaño de la línea de desagüe:	1"1/2

Instalación

Despeje:	5 cm en los lados y el posterior

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

Capacidad

Máxima capacidad de carga:	100 kg
Tipo de bandejas	600x400;600x800;GN 2/1; Ice Cream

Info

Dimensiones externas, ancho	1250 mm
Dimensiones externas, fondo	1092 mm
Dimensiones externas, alto	1730 mm
Peso neto	210 kg
Peso del paquete	244 kg
Volumen del paquete	2.9 m³

Datos de Refrigeración

Unidad de refrigeración remota requerida
[NOT TRANSLATED]
Nota: potencia de refrigeración calculada a una distancia de 20 mt lineales.

Certificaciones ISO

ISO Standards:	07

[NOT TRANSLATED]

Tipo de refrigerante:	R452A
[NOT TRANSLATED]	2141

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso