

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

- Ciclo de abatimiento rápido: 100 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).









			PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO)	PNC 925004
Accesorios incluidos	D. 10 000500		GN 1/1	
• 1 de - NOTTRANSLATED -	PNC 880582		 PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1 	PNC 925005
Accesorios opcionales • Rejilla de pastelería rilsan	PNC 880294		BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BODDES CNI// BODDES CNI//	PNC 925006
(400x600mm) para abatidores/ congeladores lengthwise	1110 000274	_	BORDES GN1/1 BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1	PNC 925007
• - NOTTRANSLATED -	PNC 880563		 REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 	PNC 925008
- NOTTRANSLATED -	PNC 880566		• - NOTTRANSLATED -	PNC 925012
- NOTTRANSLATED -	PNC 880567		• - NOTTRANSLATED -	PNC 925013
- NOTTRANSLATED -	PNC 880582		• - NOTTRANSLATED -	PNC 925014
- NOTTRANSLATED -	PNC 880588		NOTHANGLATED	1110 723014
- NOTTRANSLATED -	PNC 880589			
- NOTTRANSLATED -	PNC 881222			
- NOTTRANSLATED -	PNC 881227			
- NOTTRANSLATED -	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			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922062			
- NOTTRANSLATED -	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) 				
 Bandeja de panadería con 4 esquinas perforada en aluminio (400x600x20) 				
 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			
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922348			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922362			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922603			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922604			
NOTTRANSLATED -	PNC 922609			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922627			
- NOTTRANSLATED -	PNC 922650			
NOTTRANSLATED -	PNC 922651			
NOTTRANSLATED -	PNC 922652			
NOTTRANSLATED -	PNC 922714			
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM				
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM				
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM				
 PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS 	PNC 925003			



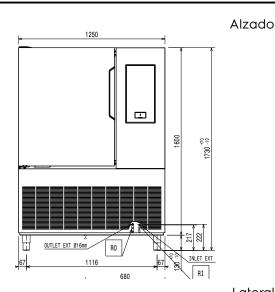




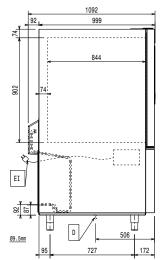






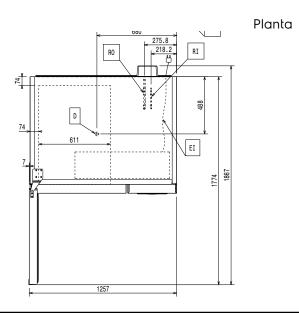


Lateral



FI conexión eléctrica

conexión de unidad remota



Eléctrico

Suministro de voltaje

727741 (EBFA12RE) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potencia instalada: 1.9 kW 1.9 kW Poder de calefacción:

Se requiere disyuntor

Agua

Tamaño de la línea de

desagüe: 1"1/2

Instalación

5 cm en los lados y el Despeje:

posterior

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

Capacidad

Máxima capacidad de

100 kg carga:

Número/tipo de rejillas 10 (GN 2/1; 600x800) N° y tipo de recipientes: 21 (360x250x80h)

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] R404A; R452A

[NOT TRANSLATED]

Nota: potencia de refrigeración calculada a una distancia de 20 mt lineales.

Certificaciones ISO

ISO Standards: 07







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