Electrolux PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

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



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 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.
- 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).
- 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.
- 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).
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.

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.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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 proceso 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.

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

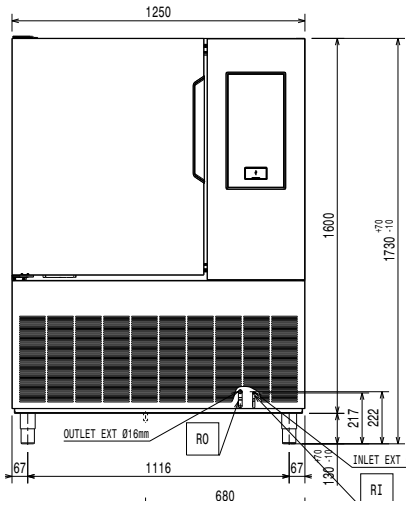
Accesorios opcionales

• Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1	PNC 880563	❑
• Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador	PNC 880567	❑
• Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 10 gn 2/1	PNC 880588	❑
• 4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador	PNC 880589	❑
• Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 10GN 2/1 - R452A	PNC 881222	❑
• 6 Ruedas para Abatidor/Congelador 10 GN 2/1	PNC 881285	❑
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	❑
• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	❑
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	❑
• Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm)	PNC 922603	❑
• Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm	PNC 922604	❑
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas para hornos 10 GN 2/1, paso 80 mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 mm. (8 guías)	PNC 922609	❑
• Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	❑
• Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1	PNC 922650	❑
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	❑

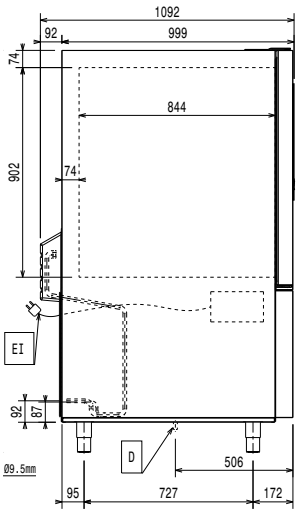
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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

Alzado

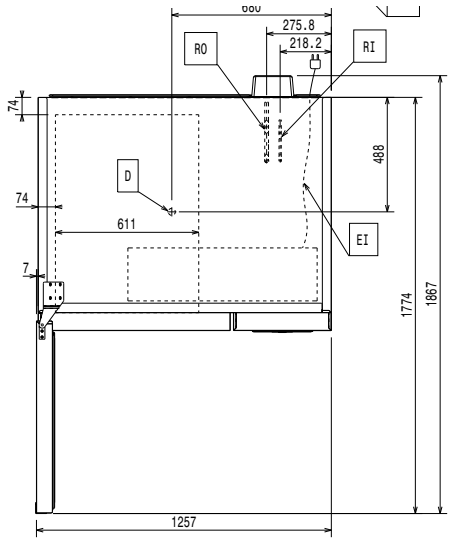


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Se requiere disyuntor

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Poder de calefacción:	1.9 kW

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
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

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

[NOT TRANSLATED]	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.
[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A

Certificaciones ISO

ISO Standards:	07

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

2026.11.20