Electrolux PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Abatidor/ Congelador 200/170KG 20 GN 2/1 - Grupo Remoto



727755 (EBFA22RE)

Skyline ChillS Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 20 GN 2/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil, para grupo remoto

Descripción

Artículo No.

- Abatidor-Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Para GN, 400x600 o carros para banquetes.
- Capacidad de carga: abatimiento de 200 kg; congelación de 170 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento
- Modos de abatimiento/congelación: Automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes diferentes preinstaladas); Programas (se puede almacenar un máximo de 1.000 programas y organizarlos en 16 categorías diferentes); Manual (abatimiento suave, abatimiento fuerte, congelación, mantenimiento, enfriamiento turbo y ciclos calientes ligeros); Ciclos especiales (abatimiento Cruise, descongelación rápida, Sushi&Sashimi, enfriamiento Sous-Vide, helado)
- Funciones especiales: MultiTimer abatimiento/congelación, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo con los hornos SkyLine
- Estimación del tiempo restante para los ciclos accionados por la sonda basada en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Desescarche y secado automático y manual
- Puerto USB para descargar datos, programas y ajustes HACCP Preparado para la conectividad
- Sonda de temperatura central de 3 puntos con múltiples sensores
- Construcción de acero inoxidable en toda la máquina
- Esquinas internas redondeadas
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional)
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de +43°C (clase climática 5)
- Compatible con los hornos Electrolux Professional, Zanussi y Rational.

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 Chilling establece automáticamente los parámetros para el enfriamiento más rápido y mejor (funciona por sonda) - Descongelación rápida - Sushi & Sashimi (comida libre de anisakis) - Sous-vide chilling - Helado - 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.
- 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.
- Desescarche y secado automático.
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 °C (clase climática 5).
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.

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 IP23.
- 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.
- 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.
- 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).
- 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.

TIT_Sustainability

- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- [NOT TRANSLATED]

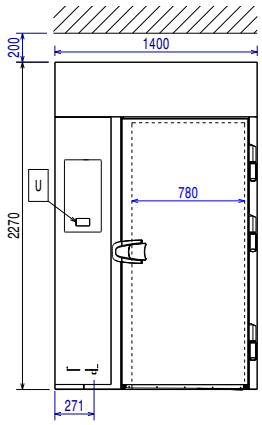
Accesorios opcionales

• Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador	PNC 880567	❑
• Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 20GN 2/1 - R452A	PNC 881224	❑
• 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	❑
• Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm	PNC 922686	❑
• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 30 KG) para hornos 20 GN 2/1	PNC 922711	❑
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	❑
• Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm	PNC 922757	❑
• Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm	PNC 922758	❑
• Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm	PNC 922760	❑
• Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922762	❑
• Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso	PNC 922764	❑

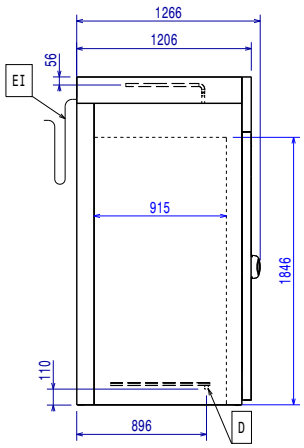
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine ChillS
SkyLine ChillS Abatidor/ Congelador 200/170KG 20 GN 2/1 - Grupo Remoto

Alzado

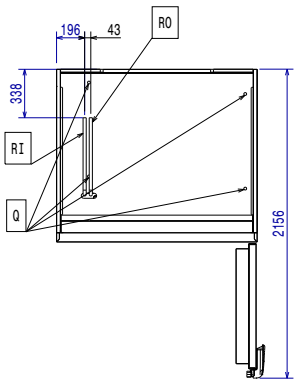


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Se requiere disyuntor	
Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Poder de calefacción:	6.4 kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe:	3/4"
[NOT TRANSLATED]	0

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:	200 kg
Número/tipo de rejillas	20 (GN 2/1; 600x400)
N° y tipo de recipientes:	30 (360x250x80h)

Info

Dimensiones externas, ancho	1400 mm
Dimensiones externas, fondo	1266 mm
Dimensiones externas, alto	2270 mm
Peso neto	180 kg
Peso del paquete	446 kg
Volumen del paquete	4.84 m³

Datos de Refrigeración

Se requiere unidad de refrigeración remota.

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]	
[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A

Certificaciones ISO

ISO Standards:	07

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

2026.11.19