

## SkyLine Chills Abatidor Congelador 20GN1/1 100/85 kg - Remoto para CO2

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**725165 (EBFA21RECO)**

 Skyline Chills Abatidor/  
 Congelador 100/85kg, 20  
 GN 1/1 o 600x400mm con  
 control de pantalla táctil y  
 unidad de refrigeración  
 remota, CO2 con válvula

### Descripción

#### Artículo No.

Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje - Para GN, 400x600 o carros de banquetes. - Capacidad de carga: enfriamiento de 100 kg. congelar 85 kg - Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento. - 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 crúceros, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de sous-vide, helados) - 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 núcleo de sensor múltiple de 3 puntos - Construcción de acero inoxidable en todo - Esquinas redondeadas internas. - Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional). - Específico para gas CO2 - Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de +43 °C (clase climática 5) - Compatible con los hornos Electrolux, Zanussi y Rational

### 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.
- 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 de
- 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.
- 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 precisión.
- 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).
- [NOT TRANSLATED]
- 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

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

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.
- 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 ciclo.

### Sostenibilidad



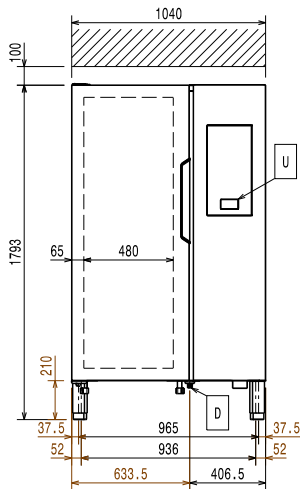
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.

### accesorios opcionales

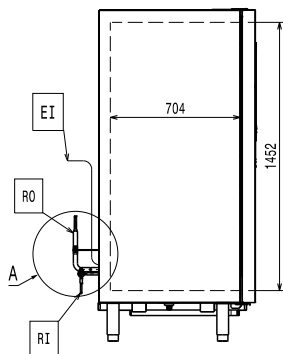
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador                        | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador                            | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con estructura para bandejas 16xGN1/1, paso 84mm                   | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Espeton para cordero o cochinito (hasta 30 KG) para hornos 20 GN 1/1     | PNC 922710 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con soporte para bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm                 | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con soporte para bandeja, 16 GN 1/1, paso de 80 mm                 | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Carrito para banquetes con soporte para 54 platos para horno y abatidor 20GN 1/1, paso de 74 mm                        | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro de panadería/pastelería con estructura de 600x400 mm para horno GN 1/1 y abatidor, paso de 80 mm (16 corredores) | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm             | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> |

Alzado

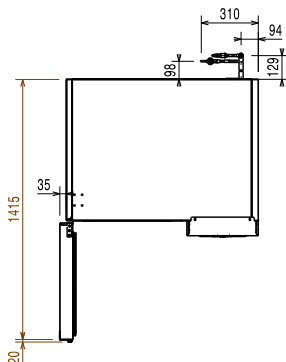


Lateral



D = Desagüe  
EI = Conexión eléctrica (energía)  
RO = Salida de Refrigerante

Planta



### Eléctrico

Circuit breaker required

**Suministro de voltaje** 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Poder de calefacción:** 3 kW

### Agua

**Tamaño de la línea de desagüe:** 1/2"

### Instalación

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Capacidad

**Máxima capacidad de carga:** 100 kg

**Número/tipo de rejillas** 20 (GN 1/1; 600x400)

**N° y tipo de recipientes:** 20 (360x250x80h)

### Info

**Bisagras de la puerta** Izquierdo

**Dimensiones externas, ancho** 1040 mm

**Dimensiones externas, fondo** 850 mm

**Dimensiones externas, alto** 1741 mm

**Peso neto** 200 kg

**Peso del paquete** 240 kg

**Volumen del paquete** 2.41 m<sup>3</sup>

### Datos de Refrigeración

Remote refrigeration unit required.

Refrigeration power calculated at a distance of linear 20mt.

**Tipo de refrigeración del condensador:**

**Potencia de refrigeración sugerida\*:** 9480 W

**Condición a la temperatura de evaporación:** -20 °C

**Condición a la temperatura de condensación:** 40 °C

**Condición a la temperatura ambiente:** 30 °C

**Tubos de conexión (remota) - Salida:** 16 mm

**Tubos de conexión (remota) - Entrada:** 9.5 mm

[NOT TRANSLATED] R744

### Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

**Tiempo de abatimiento (+65° C a +10°C):** 120 min

**Capacidad de carga (abatimiento):** 100 kg

**Tiempo de congelación(+65° C a -18°C):** 270 min

Tiempo de congelación(+65°  
C a -18°C): 270 min  
Capacidad de carga  
(congelación): 85 kg

### Certificaciones ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO  
45001; ISO 50001