

SkyLine Chills Abatidor-Congelador 20GN2/1 Pass Through - 200/170 kg - Remoto para CO2

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #


725168 (EBFA22RPECO)

Skyline Chills Abatidor/
Congelador 200/170kg, 20
GN 2/1 o 600x400mm con
control de pantalla táctil y
unidad de refrigeración
remota - Pasante, CO2 con
válvula

Descripción

Artículo No.

Abatidor/Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilenguaje

- Para GN, 400x600 o carros de banquetes.
- Capacidad de carga: abatimiento de 200 kg. congelar 170 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 especiales (enfriamiento de cruce, 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
- 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: 200 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.
- 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 ciclo.

Sostenibilidad



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

accesorios incluidos

- 1 de Sonda 3 sensores para PNC 880582
Abatidor/ Congelador

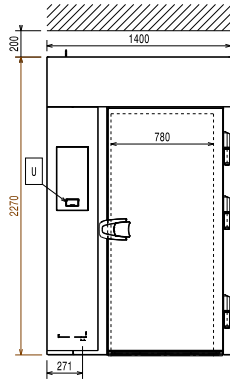
accesorios opcionales



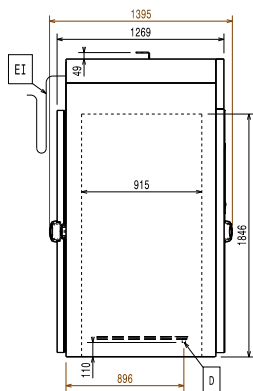
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Abatidor-Congelador 20GN2/1 Pass
Through - 200/170 kg - Remoto para CO2

Alzado

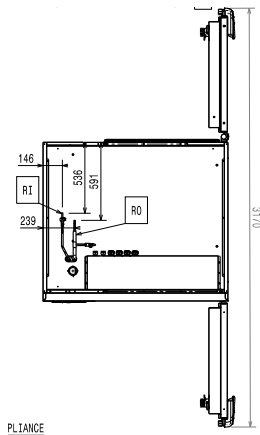


Lateral



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

Potencia eléctrica max.: 6.4 kW

Poder de calefacción: 6.4 kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe: 3/4"

Presión, bar mín.: 0

Instalación

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacidad

Máxima capacidad de carga: 200 kg

Número/tipo de rejillas 20 (GN 2/1; 600x400)

Nº y tipo de recipientes: 30 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 1400 mm

Dimensiones externas, fondo 1395 mm

Dimensiones externas, alto 2270 mm

Peso neto 180 kg

Peso del paquete 190 kg

Volumen del paquete 4.56 m³

Datos de Refrigeración

Remote refrigeration unit required.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

Tipo de refrigeración del condensador:

Potencia de refrigeración sugerida*: 12650 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: 22 mm

Tubos de conexión (remota) - Entrada: 12 mm

[NOT TRANSLATED] R744

Certificaciones ISO

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



SkyLine ChillS
Abatidor-Congelador 20GN2/1 Pass Through - 200/170 kg - Remoto para CO2
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.19