

## SkyLine Chills

### Abatidor-Congelador 10GN1/1 50/50 kg con módulo IOT(R290)

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**725529 (EBFA11ET)**

 Abatidor / Congelador  
 SkyLine Chills 50/50kg, 10  
 GN 1/1 o 600x400mm (29  
 niveles paso 30mm) con  
 control de pantalla táctil y  
 módulo IOT - R290

## Descripción

### Artículo No.

- Abatidor/Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe.
- Para 10 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm. Hasta 14 cubetas de helado (360x250x80h mm)
- Capacidad de carga: enfriamiento de 50 kg. Congelación 50 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del 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, enfriamiento turbo y ciclos de calor); Ciclos especiales (enfriamiento Cruise, fermentación, fermentación retardada, descongelación rápida, Sushi y Sashimi, enfriamiento 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 con 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 ajustes. Preparado para conectividad.
- Sonda de temperatura de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Esquinas interiores redondeadas.
- Unidad de refrigeración incorporada
- Gas refrigerante R290
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5)
- Preparado para la conectividad: permite el acceso en tiempo real a la máquina. La posibilidad de compartir recetas y supervisar información, como el estado, las estadísticas, los datos HACCP, los consumos, y recibir alertas del servicio técnico.

## Características técnicas

- 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).
- Ciclo de abatimiento rápido: 50 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 50kg desde 90°C hasta -41° C
- 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.
- Estructura interna polivalente apta para gastronomía, bandejas de panadería o cubetas para helados.
- 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 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 - Y
- 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.
- 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 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.
- Funciones de pre-enfriamiento y precalentamiento personalizables
- Desescarche y secado automático.

### Aprobación:

- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).

### Construcción

- Unidad de refrigeración incorporada.
- 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.
- 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.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas del abatidor y configuraciones fáciles de usar.
- 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.
- Conectividad preparada para acceder en tiempo real a los aparatos conectados y a todos sus datos de manera remota (kit de accesorios de conectividad incluido).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP.
- 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.

### Sostenibilidad

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



### accesorios incluidos

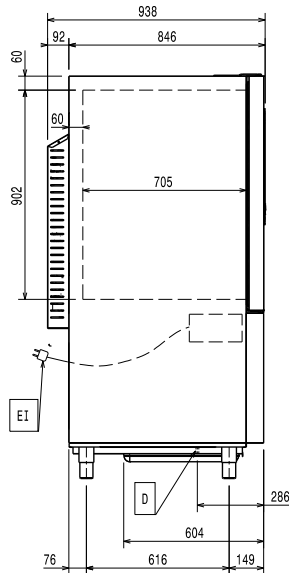
#### accesorios opcionales

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Base interna para estructura móvil para abatidor/ Congelador 10x1/1GN 50kg.   | PNC 880564 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador   | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 6-10 gn 1/1   | PNC 880587 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador   | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 ruedas para Abatidor/ Congelador  | PNC 881284 | <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"/> |
| • Módulo IoT para OnE Connected (hornos combi, abatidores/ congeladores SkyLine, lavavajillas Rack Type) y SkyDuo (un IoT por equipo, para conectar el horno al abatidor en el proceso Cook&Chill). | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)   | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm  | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400   | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1  | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1   | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |

Alzado



Lateral



D = Desagüe  
 EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



### Eléctrico

Circuit breaker required

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

**Poder de calefacción:** 1.8 kW

### Agua

**Tamaño de la línea de desagüe:** 1"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:** 50 kg

**Número/tipo de rejillas** 10 (GN 1/1; 600x400)

**N° y tipo de recipientes:** 14 (360x250x80h)

### Info

**Bisagras de la puerta** Izquierdo

**Dimensiones externas, ancho** 895 mm

**Dimensiones externas, fondo** 939 mm

**Dimensiones externas, alto** 1731 mm

**Peso neto** 233 kg

**Peso del paquete** 254 kg

**Volumen del paquete** 1.98 m<sup>3</sup>

**Número de posiciones y paso:** 29; 28.5 mm

### Datos de Refrigeración

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

**Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación** -10 °C

**Temperatura de operación mín.:** 16 °C

**Temperatura de operación máx.:** 40 °C

**Tipo de refrigeración del condensador:** AIRE

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

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

**Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):** 74 min

**Capacidad de carga (abatimiento):** 50 kg

**Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):** 255 min

**Capacidad de carga (congelación):** 50 kg

### Sostenibilidad

**Tipo de refrigerante:** R290

**Índice GWP:** 3

**Potencia de refrigeración** 7255 W

**Peso del refrigerante (unidad 1, unidad 2):** 150g; 150g

**Consumo energético, ciclo (abatimiento):** 0.0836 kWh/kg

**Consumo energético, ciclo (congelación):** 0.2508 kWh/kg