



SkyLine Chills Abatidor-Congelador 10GN2/1 100/70 kg

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



727740 (EBFA12E)

Abatidor / Congelador
Skyline Chills 100 / 70kg, 10
GN 2/1 o 600x400mm (29
niveles paso 30mm) con
control de pantalla táctil.

Descripción

Artículo No.

- Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Para bandejas de 10 GN 2/1 o 600x400 mm. Hasta 21 cubetas de helados (360x250x80 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, enfriamiento turbo y ciclos lite hot); Ciclos especiales (enfriamiento Cruise, fermentación, fermentación retardada, 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 ajustes. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 °C (clase climática 5).

Aprobación:

Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 100 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- 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 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.
- 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 presión.
- 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).
- [NOT TRANSLATED]
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

para helados.

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.
- 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



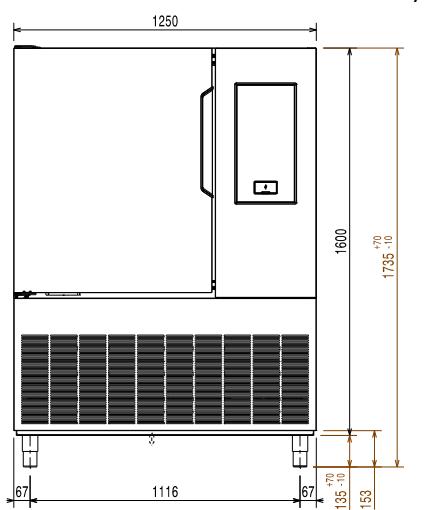
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.

accesorios opcionales

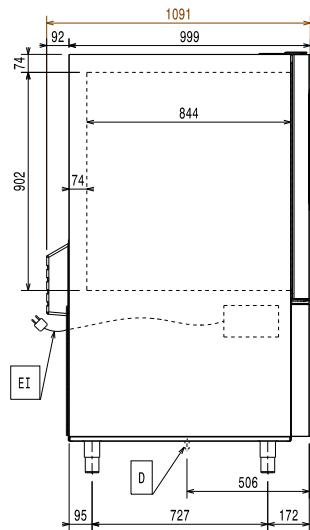
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1 | PNC 880563 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 10 gn 2/1 | PNC 880588 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 Ruedas para Abatidor/ Congelador 10 GN 2/1 | PNC 881285 | <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 acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>
• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm)	PNC 922603	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>



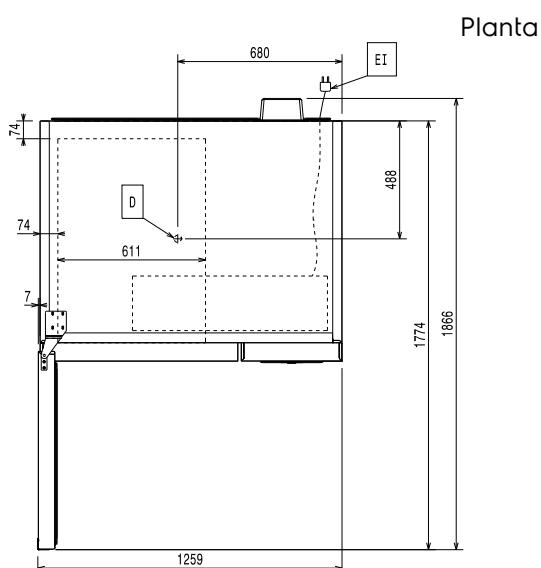


Alzado



Lateral

D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)



Eléctrico

Se necesita un disyuntor

380-415 V/3N ph/50 Hz

Suministro de voltaje

1.9 kW

Poder de calefacción:

Agua

Tamaño de la línea de desagüe: 1"1/2

Instalación

5 cm en los lados y parte trasera

Clearance:

Consulte y siga las instrucciones detalladas de instalación suministradas con la unidad

Capacidad

Máxima capacidad de carga: 100 kg

Número/tipo de rejillas 10 (GN 2/1; 600x800)

Nº y tipo de recipientes: 21 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta Izquierdo

1250 mm

Dimensiones externas, ancho 1092 mm

Dimensiones externas, fondo 1735 mm

Dimensiones externas, alto 278 kg

Peso neto 325 kg

Peso del paquete 2.92 m³

Datos de Refrigeración

Compresor y unidad de refrigeración incorporados

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación -20 °C

Tipo de refrigeración del condensador: AIRE

Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

Prueba realizada en una sala de pruebas a 30°C para abatir/congelar (+10°C/-18°C) una carga completa de bandejas de 40mm de profundidad llenas de puré de patatas distribuidas uniformemente hasta una altura de 35 mm a una temperatura inicial entre 65° y 80°C en 120/270min.

Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C): 95 min

Capacidad de carga (abatimiento): 100 kg

Tiempo de congelación(+65°C a -18°C): 247 min

Capacidad de carga (congelación): 70 kg

Certificaciones ISO

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

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R452A

Índice GWP: 2141

Potencia de refrigeración 6790 W

Peso del refrigerante 3000 g

Consumo energético, ciclo (abatimiento): 0.0708 kWh/kg

Consumo energético, ciclo (congelación): 0.2016 kWh/kg