

SkyLine ChillS Blast Chiller-Freezer 10GN2/1 100/70 kg - Remote

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA#



727741 (EBFA12RE)

Skyline ChillS Abatidor/ Congelador 100 / 70kg, 10 GN 2/1 o 600x400mm (29 niveles 30mm) con control de pantalla táctil, para grupo remoto

Descripción

Artículo No.

- Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilenguaje
- Para bandejas de 10 GN 2/1 o 600x400 mm. Hasta 36 cubetas de helados de 5 kg (165x360x125h 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, turbo enfriamiento y ciclos de calor); Ciclos de especialistas (enfriamiento de cruceros, pruebas, demoras, 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 configuraciones. Conectividad lista
- Sonda de temperatura de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).

Características técnicas

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Ciclo de abatimiento rápido: 100 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de enfriamiento (+ 10 °C a -41 °C) con ciclos predeterminados automáticos: - Refrigeración suave (temperatura del aire de 0 °C), ideal para alimentos delicados y porciones pequeñas. -Refrigeración dura (temperatura del aire -20 °C), ideal para alim
- 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 presición.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- Posibilidad de subir fotos o imágenes para los iconos, para personalización completa de ciclos.
- 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.
- 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.
- 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.
- La estructura interna multiusos es adecuada para 10 rejillas GN 2/1 (29 posiciones disponibles con paso de 30 mm) 6 rejillas o bandejas de 600 x 400 mm (29 posiciones disponibles con paso de 30 mm) o 36 cubetas para helados de 5 kg cada una (h 125 x 165 x
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43° C (clase climática 5).
- Temperatura de trabajo de +90°C a +3°C en modo refrigeración o hasta -41°C en modo congelación.

Construcción

- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Respetuoso con el medio ambiente: gas refrigerante R452a.
- 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.
- No se requieren conexiones de agua. Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.

Sostenibilidad



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







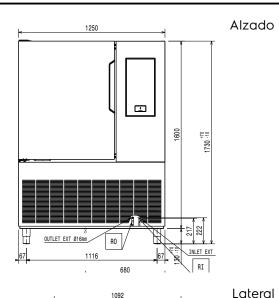
SkyLine ChillS Blast Chiller-Freezer 10GN2/1 100/70 kg - Remote

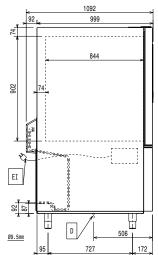
accesorios incluidos	DNC 000500		 Estructura de bandejas de pastelería con ruedas para hornos 10 GN 2/1, paso 80 mm. Apta para bandejas de 	
 1 de Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador 	PNC 880582		pastelería 600x400 mm. (8 guías) • Carro para estructura deslizable para PNC 922627	
accesorios opcionalesRejilla de pastelería para Abatidor	PNC 880294		horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	_
lengthwise (600x400mm)		_	• Estructura banquetes 51 platos (paso PNC 922650 75 mm) para Horno y Abatidor/	
Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1			Congelador 10xGN 2/1	
 Sonda 6 sensores para Abatidor/ Congelador 	PNC 880566		Bandeja de deshidratación - GN 1/1 PNC 922651 H=20MM	_
 Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador 	PNC 880567		 Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PNC 922652 PISO 	
 Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador 	PNC 880582		 Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 PNC 925000 	
Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 10 gn 2/1	PNC 880588		H=20 MM • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 PNC 925001	
4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador	PNC 880589		H=40MM • Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 PNC 925002	_
 Unidad de refrigeración remota a aire 	PNC 881222		H=60MM	
para el Abatidor/Congelador 10GN 2/1 - R452A	DVIO 001007		Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	_
Unidad de refrigeración remota para agua para el Abatidor/Congelador 10	PNC 881227		 Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 Bandeja para 8 huevos, panqueques, PNC 925004 PNC 925005 	
GN 2/1 - R452A • 6 Ruedas para Abatidor/Congelador 10 GN 2/1	PNC 881285		hamburguesas - GN 1/1 • Bandeja para hornear con 2 esquias - PNC 925006 GN 1/1	
 Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 	PNC 922017		• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007	
Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036		 Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 Kit de 6 bandejas U-Pan PNC 925012 PNC 925012 	
 Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 	PNC 922062		antiadherentes - GN 1/1 H=20MM • Kit de 6 bandejas U-Pan PNC 925013	
Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076		Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM • Kit de 6 bandejas U-Pan PNC 925014	
Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175		antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	
 Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm 	PNC 922189			
Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190			
 Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm 	PNC 922191			
Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239			
 Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm 	PNC 922264			
 Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 	PNC 922266			
Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324			
Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise	PNC 922325			
Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326			
6 Espetones cortos Graph on Multipage	PNC 922328			
Ganchos Multiusos Daiille a grant gathe anhara (2 grant gaille	PNC 922348			
Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362			
 Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) 				
 Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm 	PNC 922604			





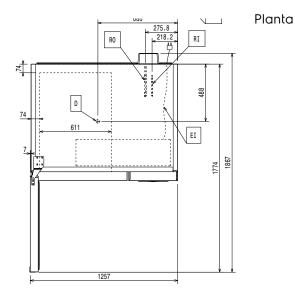
SkyLine ChillS Blast Chiller-Freezer 10GN2/1 100/70 kg - Remote





Conexión eléctrica (energía) FΙ

Salida de Refrigerante



Eléctrico

Suministro de voltaje

727741 (EBFA12RE) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.9 kW 1.9 kW Poder de calefacción:

Circuit breaker required

Agua

Tamaño de la línea de

desagüe: 1"1/2

Instalación

Capacidad

Clearance: 5 cm on sides and back. Please see and follow detailed installation instructions

provided with the unit

Máxima capacidad de

100 kg carga:

600x400;600x800;GN 2/1;

Tipo de bandejas Helado

Info

Bisagras de la puerta

Dimensiones externas, ancho 1250 mm Dimensiones externas, fondo 1092 mm Dimensiones externas, alto 1730 mm Peso neto 210 kg Peso del paquete 244 kg 2.9 m³ Volumen del paquete

Datos de Refrigeración

Remote refrigeration unit required

Tipo de refrigeración del

condensador:

Potencia de refrigeración

sugerida*: 6790 W

Condición a la

temperatura de -20 °C evaporación:

Condición a la

temperatura de condensación: 40 °C

Condición a la

30 °C temperatura ambiente:

Tubos de conexión (remota)

- Salida: 18 mm

Tubos de conexión (remota)

9.5 mm - Entrada:

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

Certificaciones ISO

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

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R452A Índice GWP: 2141

> SkyLine ChillS Blast Chiller-Freezer 10GN2/1 100/70 kg - Remote



