



SkyLine Chills Abatidor-Congelador 20GN2/1 200/170 kg - Remoto, Roll-in

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



727755 (EBFA22RE)

Skyline Chills Abatidor/
Congelador 200 / 170kg, 20
GN 2/1 o 600x400mm con
control de pantalla táctil,
para grupo remoto

Descripción

Artículo No.

- Abatidor-Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Para GN, 400x600 o carros para banquetes.
- Capacidad de carga: abatimiento de 200 kg; congelación de 170 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento
- Modos de abatimiento/congelación: Automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes diferentes preinstaladas); Programas (se puede almacenar un máximo de 1.000 programas y organizarlos en 16 categorías diferentes); Manual (abatimiento suave, abatimiento fuerte, congelación, mantenimiento, enfriamiento turbo y ciclos calientes ligeros); Ciclos especiales (abatimiento Cruise, descongelación rápida, Sushi&Sashimi, enfriamiento Sous-Vide, helado)
- Funciones especiales: MultiTimer abatimiento/congelación, 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 los ciclos accionados por la sonda basada en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Desescarche y secado automático y manual
- Puerto USB para descargar datos, programas y ajustes HACCP Preparado para la conectividad
- Sonda de temperatura central de 3 puntos con múltiples sensores
- Construcción de acero inoxidable en toda la máquina
- Esquinas internas redondeadas
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional)
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de +43°C (clase climática 5)
- Compatible con los hornos Electrolux Professional, Zanussi y Rational.

Aprobación:

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 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.
- 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



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

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



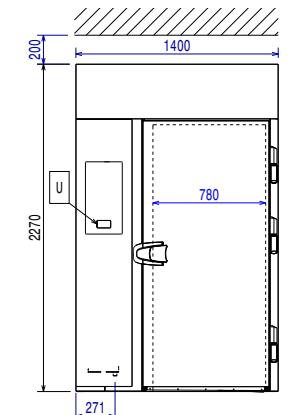
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur)
obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta)
promover el uso de alimentos típicamente desechar (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).

accesorios opcionales

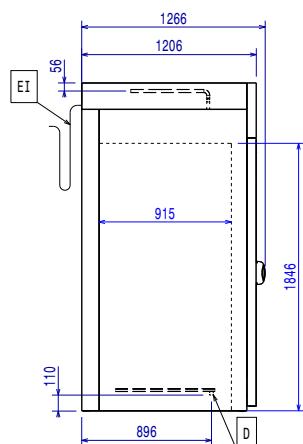
- Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880567
- Unidad de refrigeración remota a aire para el Abatidor/Congelador 20GN 2/1 - R452A PNC 881224
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Espetón para cordero o cochinillo (hasta 30 KG) para hornos 20 GN 2/1 | PNC 922711 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías) | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |

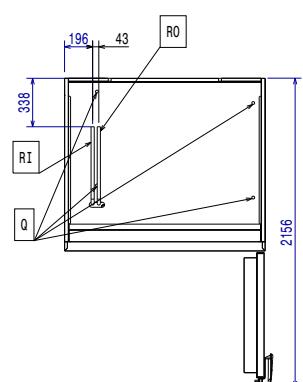




Alzado



Lateral



Planta

Eléctrico

Se necesita un disyuntor

380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Suministro de voltaje

6.4 kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe: 3/4"

Presión, bar mín.:

0

Instalación

Clearance: 5 cm en los lados y parte trasera.

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

Capacidad

Máxima capacidad de carga: 200 kg

20 (GN 2/1; 600x400)

Nº y tipo de rejillas:

30 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta Derecho

1400 mm

Dimensiones externas, fondo 1266 mm

Dimensiones externas, alto 2270 mm

Peso neto 180 kg

Peso del paquete 190 kg

Volumen del paquete 4.84 m³

Datos de Refrigeración

Se requiere una unidad de refrigeración remota.

Nota: potencia frigorífica calculada a una distancia de 20 mt lineales.

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:

12 mm

Tubos de conexión (remota) - Entrada:

22 mm

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

Certificaciones ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

D = Desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

RO = Salida de Refrigerante

