

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



727756 (EBFA22DE)

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

### Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 200 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 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- Función de pre-enfriamiento personalizable.
- 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).
- Temperatura de trabajo de +90°C a +3°C en modo refrigeración o hasta -41°C en modo congelación.
- 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.

Aprobación: \_\_\_\_\_

## Construcción

- Respetuoso con el medio ambiente: gas refrigerante R452a.
- 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 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.

## TIT\_UI Data Management

- 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

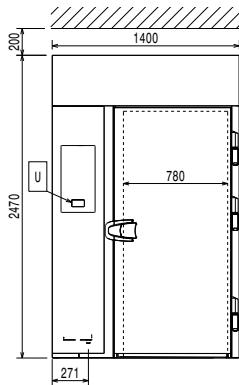


- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Manteniéndose a +3 °C para enfriar o -22 °C para congelar, se activa automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura deseada (la activación manual también es posible).
- 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 desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).

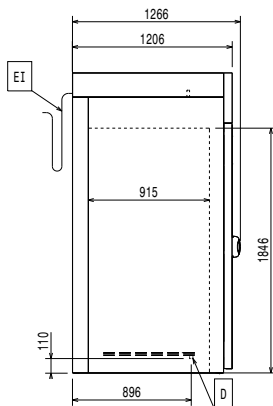
## accesorios incluidos

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

Alzado

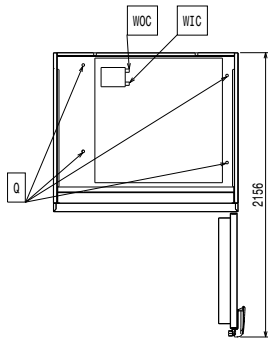


Lateral



CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      WOC = Salida de agua fría  
 D = Desagüe  
 EI = Conexión eléctrica (energía)  
 WIC = Entrada agua de enfriamiento

Planta



### Eléctrico

<b>Suministro de voltaje</b>	
727756 (EBFA22DE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Potencia eléctrica max.:</b>	11.1 kW
<b>Poder de calefacción:</b>	5.85 kW
Circuit breaker required	

### Agua

<b>Tamaño de la línea de desagüe:</b>	3/4"
<b>Presión, bar mín.:</b>	2.5

### Instalación

**Clearance:** 5 cm on sides and back.  
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Capacidad

<b>Máxima capacidad de carga:</b>	200 kg
	GN 1/1;GN 2/1;600x400;Ice Cream
<b>Tipo de bandejas</b>	Cream

### Info

<b>Bisagras de la puerta</b>	Derecho
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	1400 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	1266 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	2470 mm
<b>Peso neto</b>	605 kg
<b>Peso del paquete</b>	480 kg
<b>Peso del paquete 2:</b>	150 kg
<b>Volumen del paquete</b>	3.93 m <sup>3</sup>

### Datos de Refrigeración

Built-in Compressor and Refrigeration Unit	
<b>Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación</b>	-20 °C
<b>Tipo de refrigeración del condensador:</b>	Agua

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

<b>Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):</b>	86 min
<b>Capacidad de carga (abatimiento):</b>	200 kg
<b>Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):</b>	270 min
<b>Capacidad de carga (congelación):</b>	170 kg

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.

### Certificaciones ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

### Sostenibilidad

<b>Tipo de refrigerante:</b>	R452A
<b>Índice GWP:</b>	2141
<b>Potencia de refrigeración</b>	0 W
<b>Peso del refrigerante</b>	3000 g

Consumo energético, ciclo (abatimiento): 0.072 kWh/kg  
Consumo energético, ciclo (congelación): 0.2387 kWh/kg  
Consumo de agua 1077 lt/hr