

SkyLine Chills Abbattitore/Congelatore 100/85 kg 20 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727743 (EBFA21RE)

Abbattitore/congelatore
100/85 kg, 20 GN 1/1 o
400X600 mm. Con pannello
touch, porta USB.
Predisposto per gruppo
remoto

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 20 GN 1/1, 400X600 mm e carrello banqueting. Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 85 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow.

Modalità di abbattimento/congelamento: Automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); Manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); Cicli Speciali (Cruise, Lievitazione, Ferma Lievitazione, Scongellamento, Sushi&Sashimi, Abbattimento Sottovuoto, Cicli Gelato).

Funzioni Speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con il forno SkyLine. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0).

Sbrinamento manuale e automatico e cicli di asciugatura.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Predisposto per gruppo remoto (accessorio). Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (Classe Climatica 5).

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Abbattimento (da +10 °C a -41 °C) con cicli preimpostati automatici:
 - Abbattimento soft (temperatura di funzionamento 0 °C), ideale per cibi delicati e piccole porzioni.
 - Abbattimento hard (temperatura di funzionamento -20 °C), ideale per cibi solidi e pezzi interi.
- Ciclo X-Freeze (da +10°C a -41°C): ideale per surgelare tutti i tipi di cibo (crudo, cotto o parzialmente cotto).
- Ciclo Lite-Hot (da +40 °C a -18 °C): ideale per cibi delicati.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- La modalità automatica include 10 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, salse e zuppe, verdure, pasta/riso, pane, pasticceria salata e dolce, dessert, raffreddamento rapido delle bevande) con oltre 100 varianti preinstallate. L'abbattitore ottimizza automaticamente il processo di raffreddamento in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di raffreddamento. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +: - Cruise Chilling imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda) - Scongellamento veloce - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis) - Raffreddamento sottovuoto - Gelato
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria dell'abbattitore, per ricreare lo stesso elevato standard in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 diverse categorie per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di raffreddamento in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di abbattimento allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Sonda di temperatura al cuore multisensore a 3 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Funzione di pre-raffreddamento personalizzabile.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).
- [NOT TRANSLATED]
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale

Approvazione: _____

design della camera.

Costruzione

- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Non necessita di allacciamenti idrici. L'acqua può essere convogliata direttamente nello scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di abbattimento e configurazioni.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

Sostenibilità



- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).

Accessori inclusi

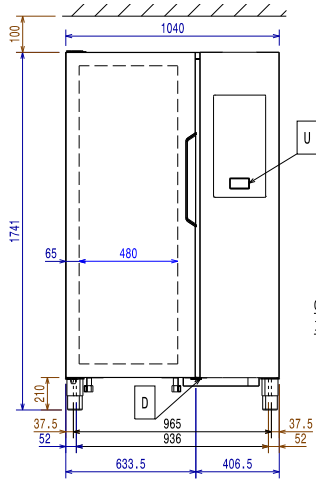
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880582

Accessori opzionali

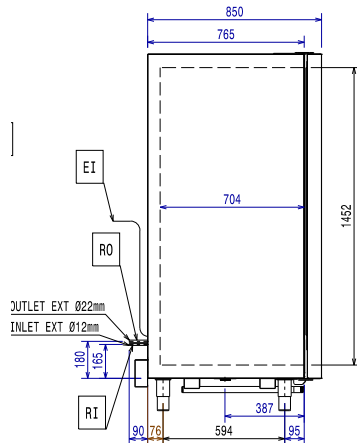
- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880566
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore PNC 880567
- Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880582
- Kit piedini flangiati per abbattitore/ congelatore PNC 880589
- Gruppo remoto ad aria per abbattitore/congelatore 20 GN 1/1 - R452a PNC 881223
- Gruppo remoto ad acqua per abbattitore/congelatore 20 GN 1/1 - R452a PNC 881228
- Gruppo remoto ad aria/acqua per abbattitore/congelatore 2x20 GN 1/1 - R452a PNC 881230
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) PNC 922086
- Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 PNC 922264
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW PNC 922325
- "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922326
- 4 spiedi lunghi PNC 922327
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1 PNC 922709

- Spiedo per agnello o maialino (fino a 30kg), 20 GN 1/1 PNC 922710
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm PNC 922756
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm PNC 922763
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925002
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003
- Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925013
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925014

Fronte

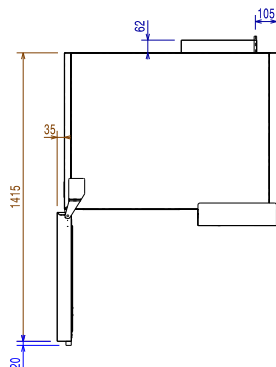


Lato



RO = Unità di connessione remota
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

727743 (EBFA21RE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 3 kW

Potenza di riscaldamento: 3 kW

Richiesta presa interbloccata

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 1/2"

Installazione

Spazio libero: 5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

Capacità massima di carico: 100 kg

Tipologia teglie GN 1/1;600x400;Ice Cream

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 1040 mm

Dimensioni esterne, profondità: 850 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1741 mm

Peso netto: 200 kg

Peso imballo: 230 kg

Volume imballo: 2.41 m³

Dati refrigerazione

Richiesta unità di refrigerazione remota.

Gas refrigeranti compatibili: R404A; R452A

Tipo di raffreddamento del condensatore:

Potenza refrigerante consigliata*: 9480 W

Condizione a temperatura d'evaporazione: -20 °C

Condizione a temperatura di condensazione: 40 °C

Condizione a temperatura ambiente: 30 °C

Tubi connessione (remoto) - uscita: 22 mm

Tubi connessione (remoto) - entrata: 12 mm

Nota: potenza di refrigerazione calcolata a una distanza di 20 metri lineari.

Certificati ISO

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