

SkyLine Chills Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727750 (EBFA22E)

Abbattitore/congelatore
200/170 kg, 20 GN 2/1 o
400X600 mm. Con pannello
touch, porta USB. Motore a
bordo. CONDENSAZIONE
AD ACQUA

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 20 GN 2/1, 400X600 mm e carrello banqueting. Capacità di carico: abbattimento 200 kg, congelamento 170 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, Scongelo, 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. Unità refrigerata incorporata.

Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (Classe Climatica 5).

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 200 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) - Scongelo 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).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione di pre-raffreddamento personalizzabile.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia

Approvazione: _____

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.
- 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.
- 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 design della camera.

Costruzione

- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Unità refrigerante incorporata.
- 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.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

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).
- 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).

Accessori inclusi

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

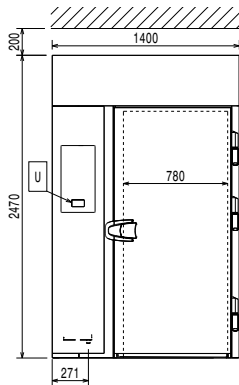
Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ PNC 880566
congelatore
- 3 sonde a sensore singolo per PNC 880567
abbattitore/congelatore
- Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582
congelatore
- Struttura interna carrellabile per GN 2/1 PNC 881449

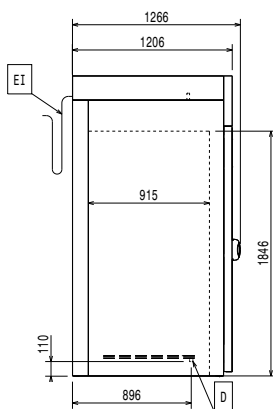
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per PNC 922036
griglia)
- Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Griglia inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI PNC 922175
304
- Teglia panificazione forata in alluminio/ PNC 922189
silicone 400x600 mm, per 5 baguette
- Teglia panificazione in alluminio forato PNC 922190
15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600
mm
- Teglia panificazione in alluminio PNC 922191
400x600 mm
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264
AISI 304
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 PNC 922266
kg ognuno)
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un PNC 922324
telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN
1/1 LW
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un PNC 922325
telaio universale + 6 spiedini corti - per
forni GN 2/1 LW e CW
- "Griglia spiedo" composta da un telaio PNC 922326
universale idoneo ad ospitare spiedini
lunghi o corti (non inclusi) - per forni
GN 1/1 e 2/1 LW o CW
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922367
- Teglia antiaderente per ciclo PNC 922651
disidratazione, GN 1/1, H=20 mm
- Teglia antiaderente piana per ciclo PNC 922652
disidratazione, GN 1/1
- Carrello con struttura portateglie per 15 PNC 922686
GN 2/1 - passo 84mm
- Spiedo per agnello o maialino (fino a PNC 922711
30kg), 20 GN 2/1
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Carrello con struttura portateglie per PNC 922757
20 GN 2/1 - passo 63 mm
- Carrello con struttura portateglie per 16 PNC 922758
GN 2/1 - passo 80 mm
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 PNC 922760
GN 2/1 - passo 85 mm
- Carrello con struttura portateglie PNC 922762
400x600 mm, 16 posizioni, passo 80
mm, per forni 20 GN 2/1
- Carrello banqueting per 116 piatti, per PNC 922764
20 GN 2/1 - passo 66 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925000
H=20 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001
H=40 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002
H=60 mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 PNC 925003
doppio uso (in alluminio e con
rivestimento antiaderente per "grigliare
in forno" - lato liscio, lato rigato)

- Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, PNC 925004
per forni (per grigliare carne, verdure,
ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, PNC 925005
pancakes, hamburgers, GN 1/1
- Teglia piana pasticceria-panificazione, PNC 925006
GN 1/1
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008
per cottura in forno di 28 patate
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012
H=20 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013
H=40 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014
H=60 mm

Fronte

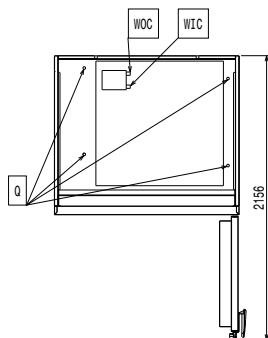


Lato



CWII = Attacco acqua fredda WOC = Ingresso acqua di raffreddamento
 D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica
 WIC = Ingresso acqua di raffreddamento

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
 727750 (EBFA22E) 380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max: 11.1 kW
Richiesta presa interbloccata
Potenza di riscaldamento: 5.85 kW

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 3/4"
Pressione, bar min: 2.5

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: 200 kg
 GN 1/1; GN 2/1; 600x400; Ice Cream
Tipologia teglie Cream

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1266 mm
Dimensioni esterne, altezza: 2470 mm
Peso netto: 605 kg
Peso imballo: 579 kg
Volume imballo: 5.37 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C
Tipo di raffreddamento del condensatore: Acqua

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 86 min
Capacità di carico totale (abbattimento): 200 kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 270 min
Capacità di carico totale (congelamento): 170 kg

Test eseguito in una sala prove a 30°C per raffreddare/congelare (+10°C / -18°C) un pieno carico di teglie da 40 mm riempite con purè di patate distribuito uniformemente fino a 35 mm, alla temperatura iniziale tra i 65° e gli 80°C entro 120/270min.

Certificati ISO

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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R452A
Indice GPW 2141
Potenza refrigerante: 12650 W
Peso refrigerante: 3000 g
Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.072 kWh/kg

Consumo energetico per ciclo
(congelamento):
Consumo acqua:

0.2387 kWh/kg
1077 lt/hr