

**727743 (EBFA21RE)**

Skyline Chill S : cellule mixte 100/85kg, 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD

Caractéristiques principales

- Maintien automatique en température à +3 °C à la fin de chaque cycle.
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- Cycle de refroidissement : 100 kg de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes.
- Cycle X-Freeze (+10 °C à -41 °C) : idéal pour la surgélation rapide de tous types d'aliments (crus, mi-cuits ou complètement cuits).
- Cycle Lite-Hot (+ 40 °C à -18 °C) : idéal pour les préparations à réchauffer doucement
- Mode Programmes : jusque 1000 programmes peuvent être stockés dans la mémoire de la cellule. Les programmes peuvent être regroupés en 16 catégories différentes afin de mieux organiser le menu. Le refroidissement est possible sur 16 phases.
- Mode automatique comprenant 10 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, sauces et soupes, légumes, pâtes / riz, pain, produits de boulangerie salés et sucrés, desserts, boissons à refroidissement rapide) avec plus de 100 variantes différentes pré-installées. Grâce à la phase de détection automatique, la cellule de refroidissement rapide optimise le processus de refroidissement en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat souhaité. Aperçu en temps réel des paramètres de refroidissement. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de refroidissement différents en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats. jusqu'à 200 programmes MultiTimer peuvent être enregistrés.
- Dégivrage et séchage, automatiques et manuels.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire.
- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 °C (classe climatique 5).
- Cycles+ :
 - Cruise adapte automatiquement son cycle de refroidissement en fonction du produit présent (fonctionne avec la sonde à cœur)
 - Décongélation rapide
 - Sushi&Sashimi (élimine l'anisakis)
 - Refroidissement sous-vide
 - Cycle conservation
 - Crème glacée
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.
- [NOT TRANSLATED] Freezing cycle: 85 kg from 90°C up to -41°C.



Construction

- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Moteurs et ventilateurs étanches avec indice de protection IP23.
- Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- Structure de porte chauffée automatiquement.
- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Groupe froid à distance (accessoire optionnel).
- Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique.

Interface utilisateur et gestion des données

- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- Avec SkyDuo, le four et la cellule de refroidissement rapide travaillent ensemble. Ils sont connectés et communiquent afin de guider l'utilisateur dans le processus de cuisson et de refroidissement, en optimisant le temps et l'efficacité (kit SkyDuo disponible en accessoire optionnel).
- SkyHub permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- MyPlanner fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier son travail quotidien, mensuel, ou annuel et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).
- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- Les images sont téléchargées pour une personnalisation complète des cycles.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de refroidissement et configurer des paramètres.





Un accent sur la durabilité

Durabilité

- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.

Certifications et reconnaissances



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



produit lancé sur le marché britannique et conforme aux réglementations et normes du Royaume-Uni.



Récompensée pour sa facilité d'utilisation et son design ergonomique fluide, elle confirme son approche centrée sur l'humain.



En savoir plus :
Certificats ISO
Reconnaisances d'Electrolux Professional

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

13/02/2026

3/6

Spécifications techniques

Électrique

Voltage :	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	3 kW
Puissance de chauffage :	3 kW

Eau

Dimension évacuation	1/2"
----------------------	------

Capacité

Capacité maxi de chargement :	100 kg
Nb/type de grilles	20 (GN 1/1; 600x400)
Nb et type de bacs :	20 (360x250x80h)

Informations générales

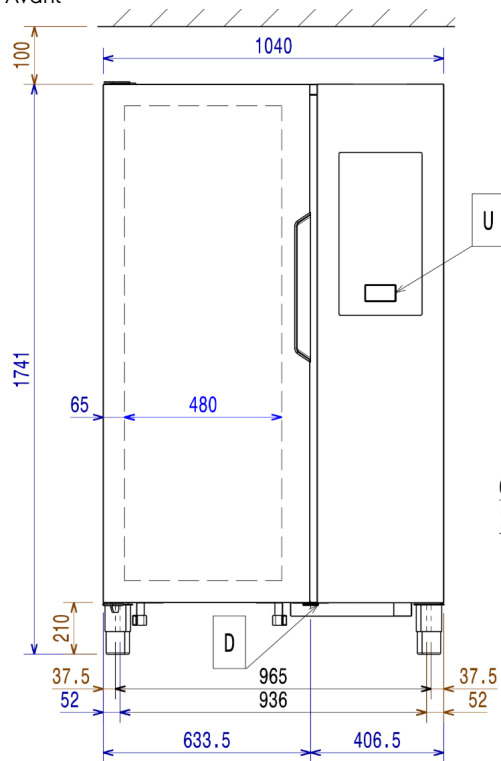
Largeur extérieure	1040 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	1741 mm
Poids net :	200 kg
Poids brut :	230 kg
Volume brut :	2.41 m ³

Données de refroidissement

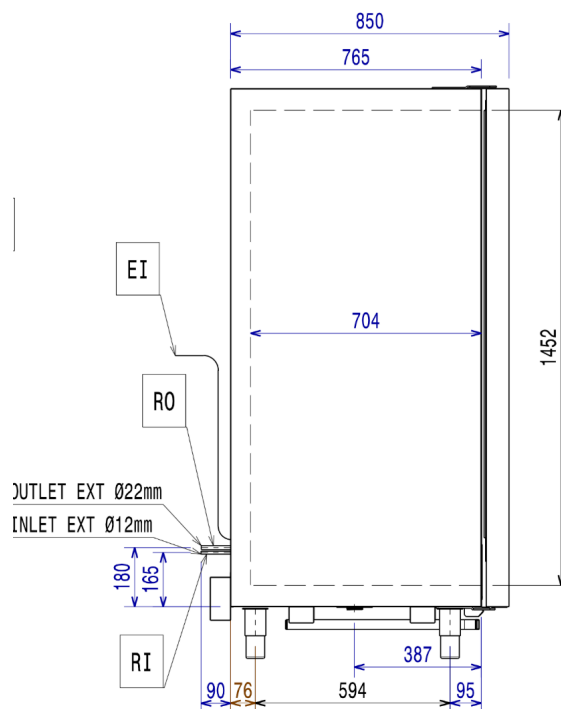
Condenser cooling type:	
Puissance frigorifique suggérée	11360 W
Condition à la température d'évaporation:	-10 °C
Condition à la température de condensation:	45 °C
Condition à la température ambiante	40 °C
Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	22 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	12 mm
*Note:	Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C. Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt
Compatible refrigerant gas:	R404A; R452A

Schémas d'installation

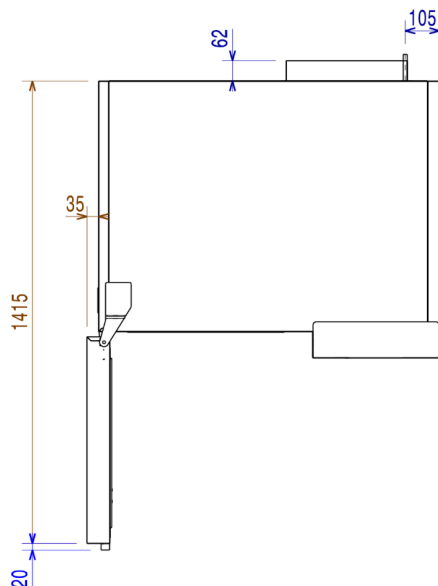
Avant



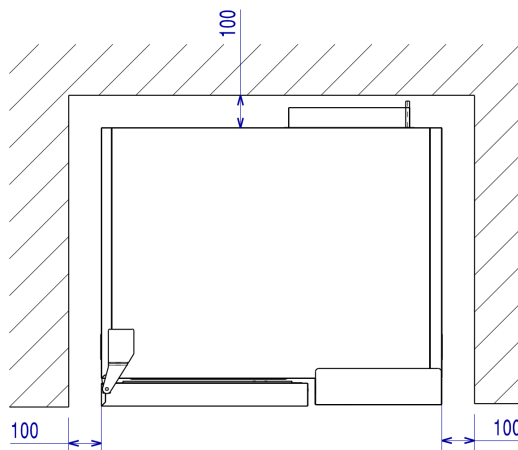
Côté



Dessus



Distances



D = Vidange

RO = Raccordement groupe à distance

EI = Connexion électrique

Accessoires

Accessoires en option

Code PNC	Description
Contenants, plateaux et grilles	
922017	Paire de grilles inox GN 1/1
922062	Grille inox GN 1/1
922264	Grille inox 600x400
Pieds, roulettes et rampes	
880589	4 pieds articulés pour cellule
Sondes alimentaires	
880567	Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine
922714	Porte sonde pour liquides
Manutention – Boulangerie	
922761	Chariot de boulangerie/pâtisserie avec support pour grilles 600x400 mm pour four 20 GN 1/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières)
Manutention – Banquet	
922756	Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 54 assiettes au pas de 74 mm
922763	Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 45 assiettes au pas de 90 mm
Manutention – Gastronomique	
922683	Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm
922753	Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm
922754	Chariot 16 GN 1/1 au pas de 80mm
Unités déportées	
881223	Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN1/1 - R452A
881230	Groupe à distance à air / eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A
881269	GROUPE FRIGORIFIQUE À DISTANCE POUR 100/85 KG, 20 GN 1/1 BCF (> 10 M) ET 150/120 KG, 20 GN 2/1 BCF (≤ 10 M) - R452A
Autres accessoires	
922399	[NOT TRANSLATED] Connectivity hub (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE)
922412	[NOT TRANSLATED] Connectivity hub (LAN) Router Ethernet + WiFi
922421	Module IoT pour OnE Connected (fours mixtes, cellules de refroidissement/congélation, lave-vaisselle à chariot) et SkyDuo (une carte IoT par appareil - pour connecter le four à la cellule de refroidissement dans le cadre du processus Cook&Chill).
922435	Routeur de connectivité (Wi-Fi et LAN)
922439	Kit SkyDuo : pour connecter un four et une cellule de refroidissement rapide pour le procédé Cook&Chill. Le kit comprend 2 cartes et câbles. Non compatible avec OnE Connected.
922710	Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 1/1