

**727969 (AOF20218RP)**

Skyline Chills Cellule de refroidissement rapide 200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm avec commande par écran tactile et unité de réfrigération à distance - traversante

## Caractéristiques principales

- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- 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).
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
- Cycles +:
  - Le cycle Cruise définit automatiquement les paramètres pour le refroidissement le plus rapide et le meilleur (fonctionne avec la sonde)
  - Décongélation rapide
  - Refroidissement sous vide
- Maintien à +3 ° C pour le refroidissement, activé automatiquement à la fin de chaque cycle, afin d'économiser de l'énergie et de maintenir la température cible (l'activation manuelle est également possible).
- 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.



---

## 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.
- 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.
- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire. Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
  - donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt)
  - obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)
  - promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

## 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.



# Spécifications techniques

## Électrique

Voltage :	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	6.4 kW
Puissance de chauffage :	6.4 kW

## Eau

Dimension évacuation	1/2"
Pression, bar, min:	

## Capacité

Capacité maxi de chargement :	200 kg
Nb et type de bacs :	30 (360x250x80h)

## Informations générales

Nb/type de grilles	20 (GN 2/1; 600x400)
Largeur extérieure	1400 mm
Profondeur extérieure	1266 mm
Hauteur extérieure	2270 mm
Poids net :	190 kg
Poids brut :	200 kg
Volume brut :	4.91 m <sup>3</sup>

## Données de refroidissement

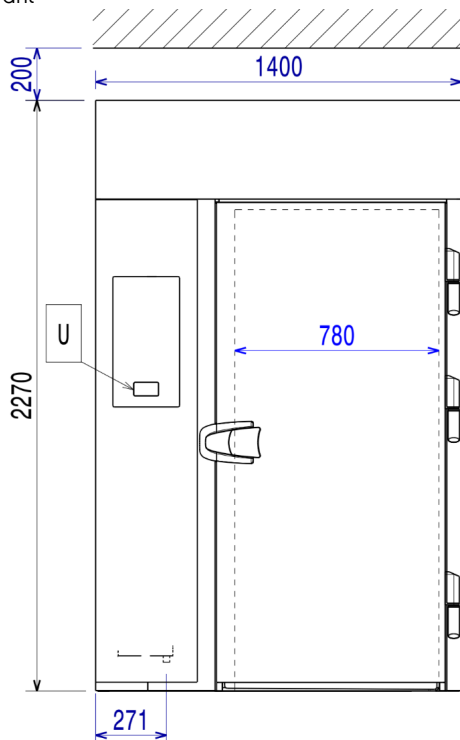
Condenser cooling type:	
Puissance frigorifique suggérée	12280 W
Condition à la température d'évaporation:	-20 °C
Condition à la température de condensation:	40 °C
Condition à la température ambiante	30 °C
Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	16 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	9.5 mm
Gaz réfrigérant compatible :	R404A; R452A

## Certificats ISO

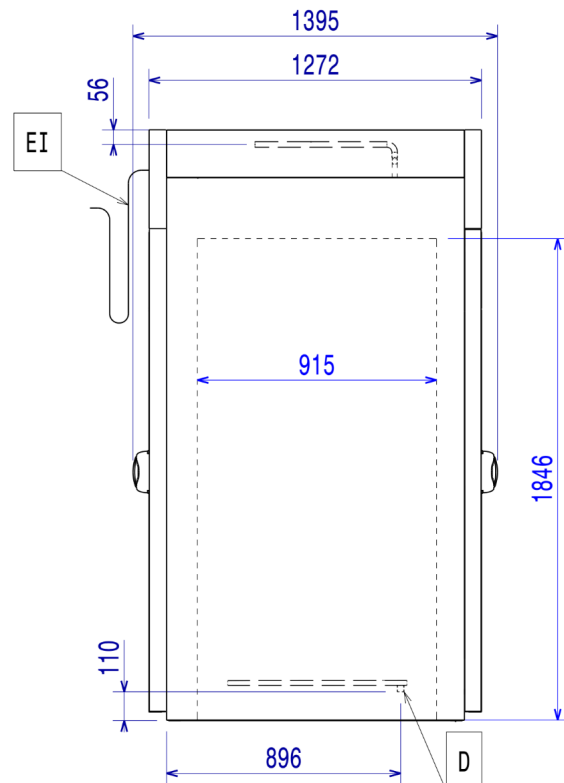
Normes ISO :	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
--------------	---

# Schémas d'installation

Avant

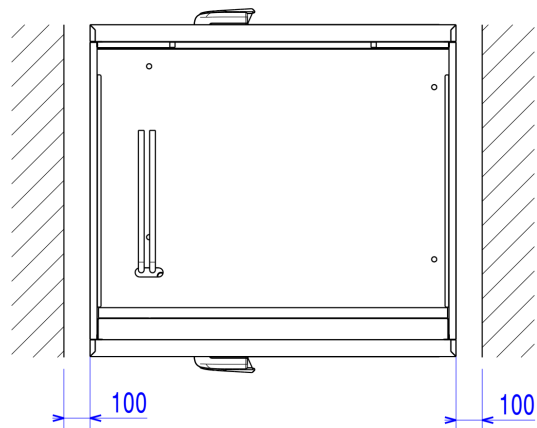


Côté

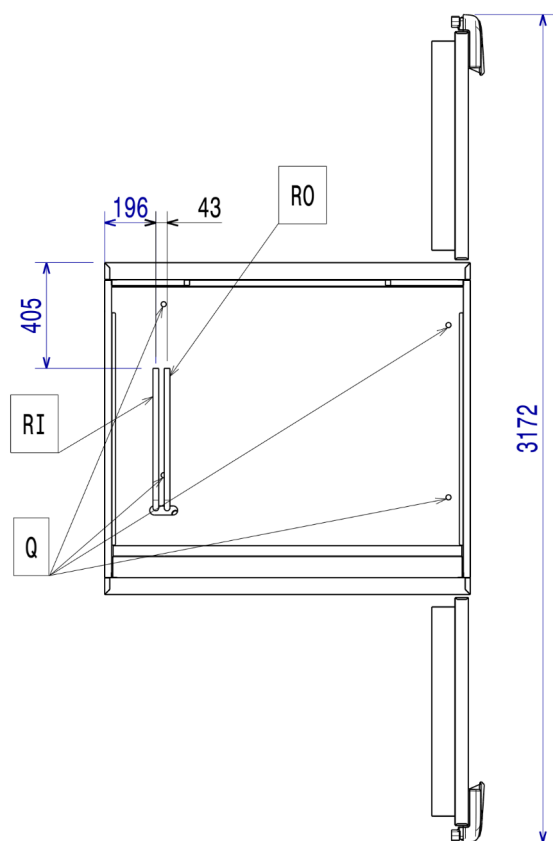


Dessus

Distances



# Schémas d'installation



D = Vidange

RO = Raccordement groupe à distance

EI = Connexion électrique

# Accessoires

## Accessoires en option

Code PNC	Description
<b>Contenants, plateaux et grilles</b>	
922017	Paire de grilles inox GN 1/1
922062	Grille inox GN 1/1
922076	Grille inox GN 2/1
922175	Paire de grilles inox GN 2/1
922264	Grille inox 600x400
<b>Sondes alimentaires</b>	
880567	Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine
922714	Porte sonde pour liquides
<b>Manutention – Boulangerie</b>	
922762	Chariot de boulangerie/pâtisserie avec support pour grilles 400x600 mm pour four 20 GN 2/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières)
<b>Manutention – Banquet</b>	
922760	Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm
922764	Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm
<b>Manutention – Gastronomique</b>	
922686	Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm
922757	Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm
922758	Chariot 16 GN 2/1 au pas de 80mm
<b>Unités déportées</b>	
881224	Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A
881225	Groupe à distance à air, pour cellule 2x 20 GN1/1 - R452A
<b>Autres accessoires</b>	
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.
922711	Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 2/1