

SkyLine Chills Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1 per colonna

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727729 (EBFA6IWE)

Abbattitore/congelatore
30/30 kg, 6 GN 1/1 o
400X600 mm (12 posizioni,
passo 30 mm). Con pannello
touch, porta USB. Adatto
per colonna con forno 6 GN
1/1 (non occorre ordinare
nessun kit aggiuntivo per
l'installazione a colonna)

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 6 GN 1/1 o 400X600 mm. Può ospitare fino a 9 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 30 kg, congelamento 30 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

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, Yogurt e Cioccolato).

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).

Per configurazione a torre.

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 30 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 30 kg da 90 °C a -18 °C in meno di quattro ore.
- 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.
- 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).
- 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 Cycle imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda) - Lievitazione - Lievitazione ritardata - Scongellamento veloce - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis) - Abbattimento sottovuoto - Gelato - Yogurt - Cioccolato
- 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.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di abbattimento/riscaldamento e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.

Approvazione: _____

- Ventola con 7 livelli di velocità. La ventola si ferma in meno di 5 secondi dall'apertura della porta.
- Sonda di temperatura con sensore in 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.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Funzioni di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento personalizzabili.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- 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 personalizzare le 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.
- La struttura interna multifunzione è adatta per 6 griglie GN 1/1 (12 posizioni disponibili con passo 30 mm), 6 griglie o teglie 600 x 400 mm (12 posizioni disponibili con passo 30 mm) o 9 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h 125 x 165 x 360 mm).
- Adatto per installazione a colonna, kit sovrapposizione incluso.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).

Costruzione

- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Unità refrigerante incorporata.
- Rispettoso dell'ambiente: R452a come gas refrigerante.
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motori e ventola impermeabili IP54.
- 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.

Accessori inclusi

- 1 x Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su PNC 880565
abbattitore/congelatore 30 kg -
h=100mm
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582
congelatore

Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su PNC 880565
abbattitore/congelatore 30 kg -
h=100mm
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ PNC 880566
congelatore
- 3 sonde a sensore singolo per PNC 880567
abbattitore/congelatore
- Top per abbattitore/congelatore 6 GN PNC 880581
1/1
- Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582
congelatore
- KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNO 6 GN PNC 880586
1/1 PRECEDENTE GAMMA SU NUOVO
ABBATTITORE/CONGELATORE 30 KG
H=100MM
- 5 coppie di guide in acciaio inox per PNC 880587
abbattitore/congelatore 6 e 10 GN 1/1
- Kit piedini flangiati per abbattitore/ PNC 880589
congelatore
- 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
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da PNC 922086
1,2 Kg)
- Kit HACCP per sistema EKIS PNC 922166
- Teglia panificazione forata in alluminio/ PNC 922189
silicone 400x600mm, per 5 baguette
- Teglia panificazione in alluminio forato PNC 922190
15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm
- Teglia panificazione in alluminio PNC 922191
400x600mm
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria (400x600mm) in AISI PNC 922264
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
- 4 spiedi lunghi PNC 922327
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348

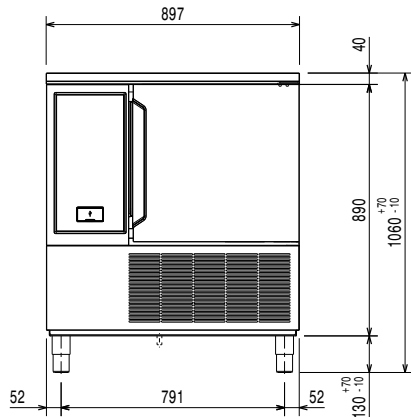
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - PNC 922600
passo 65mm
- Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - PNC 922606
passo 80mm
- Struttura portateglie 400x600 con ruote 6 PNC 922607
GN 1/1 (5 posizioni) - passo 80mm
- Carrello per struttura portateglie per forno PNC 922626
e abbattitore 6 e 10 GN 1/1
- Teglia antiaderente per ciclo PNC 922651
disidratazione, GN 1/1, H=20mm
- Teglia antiaderente piana per ciclo PNC 922652
disidratazione, GN 1/1
- Kit di connettività' (router) PNC 922697
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), PNC 922709
GN 1/1
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925000
H=20mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001
H=40mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002
H=60mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio PNC 925003
uso (in alluminio e con rivestimento
antiaderente per "grigliare in forno" - lato
liscio, lato rigato)
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per PNC 925004
grigliare carne, verdure, ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, PNC 925005
hamburgers, GN 1/1
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN PNC 925006
1/1
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per PNC 925008
cottura in forno di 28 patate
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 PNC 925009
mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 PNC 925010
mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 PNC 925011
mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012
H=20mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013
H=40mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014
H=60mm



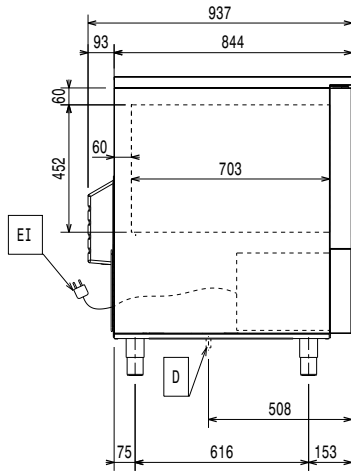
Electrolux

SkyLine Chills Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1 per colonna

Fronte

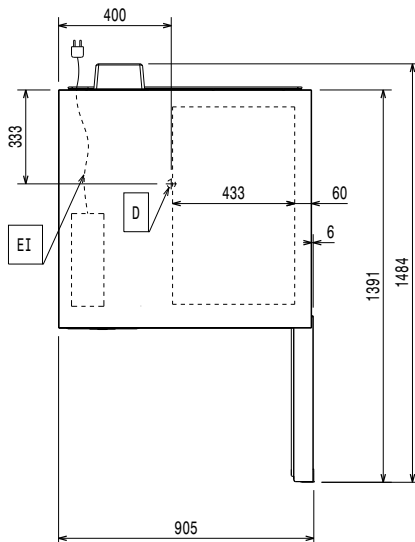


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
727729 (EBFA61WE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 2.7 kW

Potenza di riscaldamento: 1 kW

Richiesta presa interbloccata

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 1"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: 30 kg

Tipologia teglie 600x400; GN 1/1; Gelato

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 897 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1020 mm

Dimensioni esterne, profondità: 937 mm

Peso netto: 170 kg

Peso imballo: 200 kg

Volume imballo: 1.2 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati

Tipo di refrigerante: R452A

Potenza refrigerante: 2970 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C

Peso refrigerante: 1150 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0921 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 74 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 30 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.2253 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 264 min

Capacità di carico totale (congelamento): 30 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.

SkyLine Chills
Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1 per colonna

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

