

SkyLine Chills Abbattitore/Congelatore 100/70 kg 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**727740 (EBFA12E)**

Abbattitore/congelatore
100/70 kg, 10 GN 2/1 o
400X600 mm (29 posizioni,
passo 30 mm). Con pannello
touch, porta USB

Descrizione

Articolo N°

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 10 GN 2/1 o 400X600 mm. Può ospitare fino a 36 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 70 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).

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 70 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 10 griglie GN 2/1 (29 posizioni disponibili con passo 30 mm), 6 griglie o teglie 600 x 400 mm (29 posizioni disponibili con passo 30 mm) o 36 vasche gelato da 5 kg ciascuna (h 125 x 165 x 360 mm).
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).

Costruzione

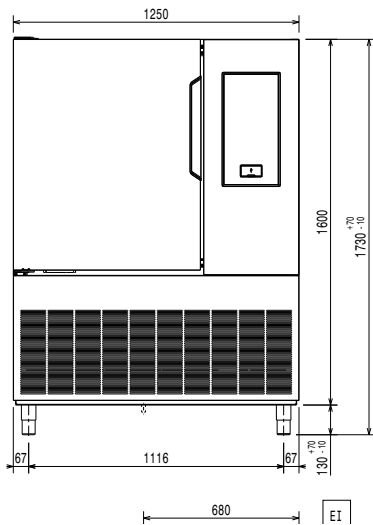
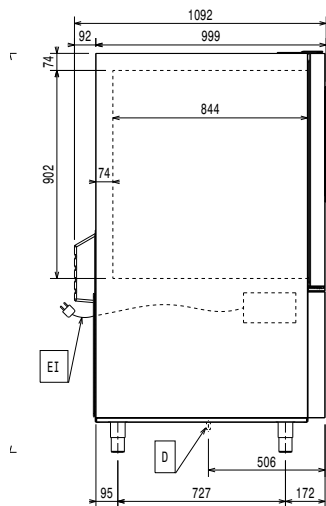
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Unità refrigerante incorporata.
- Rispettoso dell'ambiente: R452a come gas refrigerante.
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in 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.

Accessori inclusi

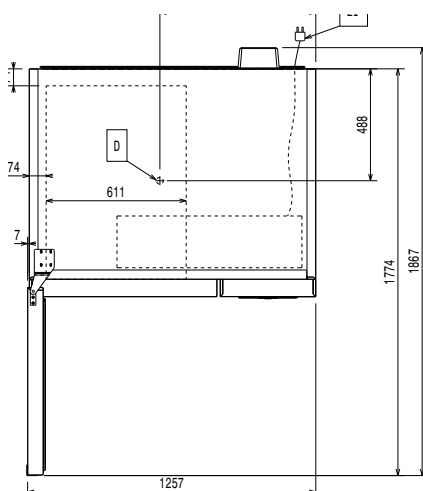
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880582

Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Base scorrimento per struttura portateglie per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 880563
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880566
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore PNC 880567
- Kit 6 ruote per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 880579
- Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880582
- 5 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 880588
- Kit piedini flangiati per abbattitore/ congelatore PNC 880589
- 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
- Griglia inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175
- Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria (400x600mm) 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
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Struttura portateglie con ruote, 10 GN 2/1 - passo 65mm PNC 922603
- Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80mm PNC 922604
- Struttura portateglie 400x600 con ruote 10 GN 2/1 (8 posizioni) - passo 80mm PNC 922609
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1 PNC 922627
- Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75mm PNC 922650
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652
- Kit di connettivita' (router) PNC 922697
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm 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 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
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925014


Fronte

Lato

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


Alto
Elettrico

Tensione di alimentazione:
 727740 (EBFA12E) 380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata 5.5 kW
Potenza di riscaldamento: 1.9 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: 100 kg
Tipologia teglie 600x400; GN 2/1; Gelato

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro
Dimensioni esterne, larghezza: 1250 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1092 mm
Peso netto: 320 kg
Peso imballo: 350 kg
Volume imballo: 2.92 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati
Tipo di refrigerante: R452A
Potenza refrigerante: 6790 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C
Peso refrigerante: 3000 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0708 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 95 min
Capacità di carico totale (abbattimento): 100 kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.2016 kWh/kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 247 min
Capacità di carico totale (congelamento): 60 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.