

**727729 (EBFA61WE)**

Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile montage en tour avec four mixte.

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 : 30 kg de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes.
- Pour installation en tour (kit superposition compris)
- Ventilateur à 7 vitesses. Le ventilateur s'arrête automatiquement en moins de 5 secondes lorsque la porte s'ouvre.
- OptiFlow air distribution system to achieve maximum performance in chilling/heating evenness and temperature control thanks to a special design of the chamber combined with high precision variable speed fan.
- 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.
- Fonctions de pré-refroidissement et de préchauffage personnalisables.
- Mode Programmes : jusqu'à 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.
- Cycles +: - Cruise Chilling définit automatiquement les paramètres pour le refroidissement le plus rapide et le meilleur (avec la sonde) - Pousse - Vérification différée - Décongélation rapide - Sushi & Sashimi (aliments sans anisaki) - Chill Sous-vide - Crème glacée - Yaourt - Chocolat
- 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.
- Cycle de congélation : 30 kg de 90°C jusqu'à -41°C.
- Structure interne polyvalente adaptée aux bacs gastronormes, aux plateaux de boulangerie ou aux bacs à glace.



Construction

- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Groupe logé
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- 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.
- Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique.
- Moteurs et ventilateurs étanches IP54.

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.



Spécifications techniques

Électrique

Voltage :	380-415 V/3N ph/50 Hz
Puissance de chauffage :	1 kW

Eau

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

Capacité

Capacité maxi de chargement :	30 kg
Nb et type de bacs :	8 (360x250x80h)

Informations générales

Nb/type de grilles	6 (GN 1/1; 600x400)
Largeur extérieure	897 mm
Profondeur extérieure	937 mm
Hauteur extérieure	1020 mm
Poids net :	170 kg
Poids brut :	184 kg
Volume brut :	1.47 m ³

Données de refroidissement

Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-20 °C
---	--------

Information produit (EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C):	74 min
Capacité de chargement (refroidissement):	30 kg
Temps de congélation (+65°C à -18°C):	264 min
Capacité de chargement (congélation):	30 kg

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :	R452A
Puissance frigorifique :	2970 W
Poids de fluide réfrigérant :	1150 g
Temps de refroidissement (+65°C à +10°C)	0.0921 kWh/kg
Consommation d'énergie, cycle de congélation:	0.2253 kWh/kg

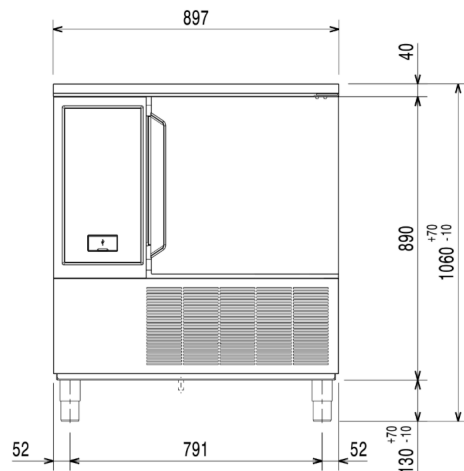
Certificats ISO

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

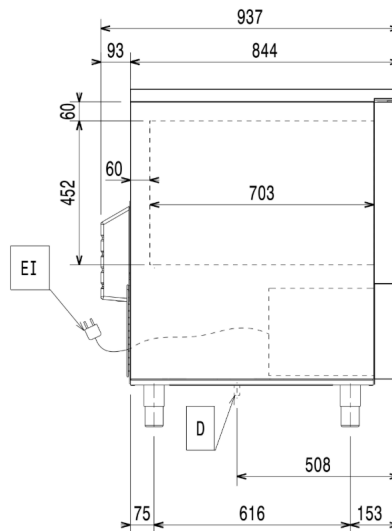


Schémas d'installation

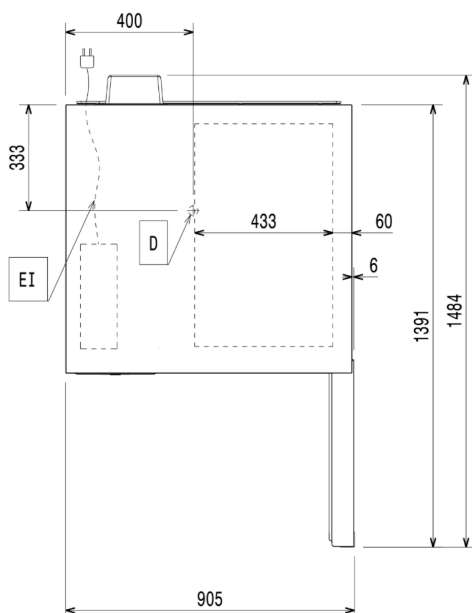
Avant



Côté



Dessus



D = Vidange
RO = Raccordement groupe à distance

EI = Connexion électrique

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
880565	Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
----------	-------------

Connectivité

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)

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
881284	4 roues pour cellules de refroidissement

Sondes alimentaires

880567	Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine
922714	Porte sonde pour liquides

Manutention - Boulangerie

922607	Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1
--------	---

Manutention - Gastronomique

880587	Set de 5 glissières en acier inoxydable pour cellule 30&50 kg
922600	Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)
922606	Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm
922626	Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1

Solutions d'installation

880581	Dessus inox pour celluleE 6xGN1/1, avec ferrage à droite
--------	--

Kits d'empilage

880565	Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine
880676	[NOT TRANSLATED] 4 wheels for blast chiller tower execution with oven

Autres accessoires

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.
--------	---