

SkyLine ProS Elektromos kombipároló, 10GN1/1, bal zsanéros ajtó

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217644 (ECOIE101K3A3L)

SkyLine ProS kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel,
 érintőképernyős vezérléssel,
 10 GN 1/1, elektromos, 2
 főzési mód (recept,
 manuális), automata
 tisztítás, 3 rétegű üveg, bal
 zsanéros ajtó

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagy felbontású érintőképernyővel, több nyelvű.

- Direkt vízbefecskendezéses modell.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszerrel lehet megtakarítani-
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód;; EcoDelta.
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodás (opcionális).
- Egy érzékelős maghőmérő.
- 3 réteg üveg az ajtóban, dupla LED fényvel.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcartartóval szállítva, 67mm szintáv.

Fő jellemzők

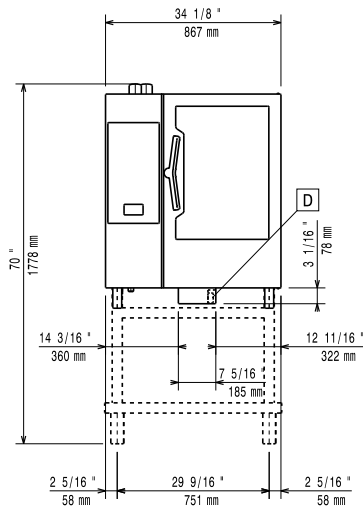
- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- Bojler nélküli párasító funkció a nedvesség hozzáadásához és megtartásához a magas minőségű, következetes főzési eredmény eléréséhez.
- Száraz forró levegős ciklus (max. 300°C), mely ideális az alacsony páraszintű főzéshez. Automatikus párasítás (11 beállítás) a bojler nélküli gőzképzéshez:
 - 0 = nincs hozzáadott nedvesség (barnítás, au graten, sütés, előfőzött étel)-1-2 = alacson
 - 1-2 = alacsony páraszint (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony páraszint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes páraszint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas páraszint (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas páraszint (posírozott hús)
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- SkyClean: automata és beépített öntisztító rendszer 4 automata ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés).
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatók. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 60 különböző főzési ciklust irányítható ugyanazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizzé a helyi vízminőséget, hogy kiválaszthassa a megfelelő vízszűrőt. További információk a weboldalon találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

Konstrukció

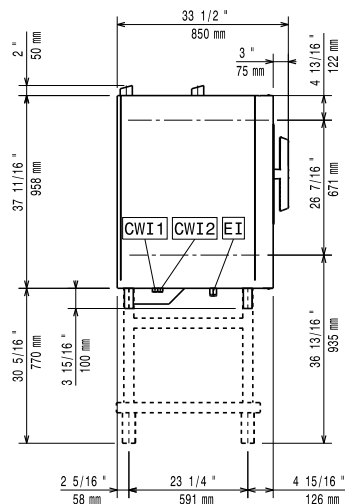
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.

Jóváhagyás

Előlnézet



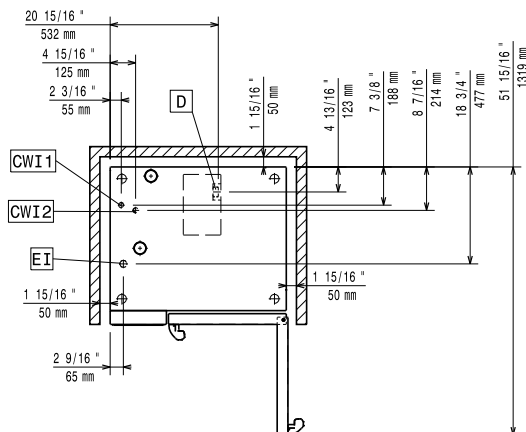
Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Tülfolyó leürítő cső

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Felvett teljesítmény: 20.3 kW
 Felvett teljesítmény: 19 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: 30 °C
 Bejövő víz "FCW" csatlakozás: 3/4"
 Nyomás: 1-6 bar
 Kloridok: <17 ppm
 Vezetőképesség: 0 µS/cm
 Leürítés "D": 50mm

Kapacitás:

GN: 10 (GN 1/1)
 Max. terhelhetési kapacitás: 50 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Bal oldal
 Külső méretek, szélesség: 867 mm
 Külső méretek, mélység: 775 mm
 Külső méretek, magasság: 1058 mm
 Külső méretek, súly: 144 kg
 Nettó súly: 141 kg
 Szállítási súly: 144 kg
 Szállítási térfogat: 1.11 m³