

SkyLine ProS Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217650 (ECOG20IK3H30)

SkyLine ProS kombipároló
direkt vízbefecskendezéssel,
érintőképernyős vezérléssel,
20 GN 1/1, gázüzemű, 2
főzési mód (recept,
manuális), automata
tisztítás, 3 rétegű üveg -
LPG

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 tálcátartóval szállítva, 63mm sínív.
- Állítható magasságú lábakkal.

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

- Hármasszoros termővegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.

Jóváhagyás

- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- SkyDuo: az egemáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).

Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.
- A külső karton csomagolás 70%-ban újrahasznosított anyagokból és FSC*-tanúsítvánnyal rendelkező papírból készül, amelyet környezetbarát, vízbázisú tintával nyomtatnak, hogy támogassák a fenntarthatóságot és a környezeti felelősségvállalást.
- A hármas üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztéget.*

*Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.

- Az új tisztító ciklusnál 33%-kal kevesebb vizet, 43%-kal kevesebb vegyszert és 25%-kal kevesebb energiát fogyaszt.*

*Az Electrolux Professional Laboratóriumában végzett belső teszt alapján, amely egy aktuális SkyLine 20 GN1/1 elektromos, bojleres kombipárolót hasonlított össze az előző verzióval.

- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszeret a SkyClean környezetbarát funkcióival.

- A C22 és C25 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

Szállított tartozékok

- 1 Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 PNC 922753 mm sántávolság

Opcionális tartozékok

- Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízsűrítő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához PNC 920005
- Egy pár AISI304 mm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- USB szonda - sous-vide PNC 922281
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcsás sütőhöz PNC 922324
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz PNC 922365
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékként) PNC 922421
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ PNC 922446
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659
- Átalakító készlet földgázról PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz PNC 922678

- | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|--------------------------|
| • Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm szintávolság | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 PNC OS2394 tasak | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • C22 mosószer-tableta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Hálós grillező rács | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Rm acél ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Műanyag ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tepsi hagyományos sütéshez | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm szintávolság | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm szintávolság | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm szintávolság | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, szintávolság 80 mm | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> | | |

Javasolt vegyszer



SkyLine ProS
 Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

Az AquaCert fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Elektromos

Tápfeszültség:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:	1.8 kW
Felvett teljesítmény:	1.8 kW

Gáz

Teljes hőterhelés:	168894 BTU (42 kW)
Gázteljesítmény:	42 kW
Standard gáz típus:	LPG, G31
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1" MNPT

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	20 (GN 1/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	100 kg

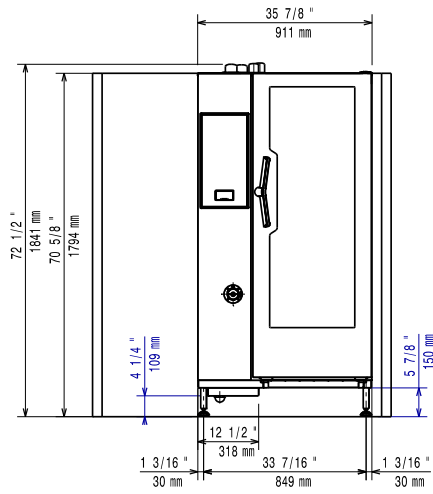
Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	911 mm
Külső méretek, mélység:	864 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Külső méretek, súly:	305 kg
Nettó súly:	268 kg
Szállítási súly:	305 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m ³

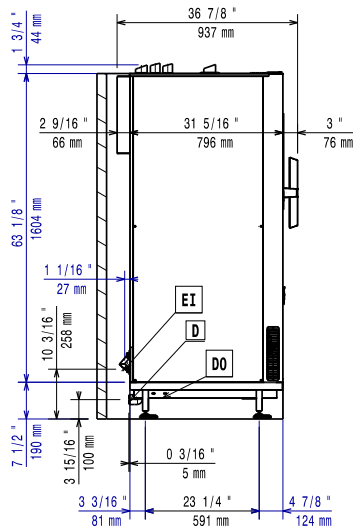
ISO tanúsítványok

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

Előlnézet

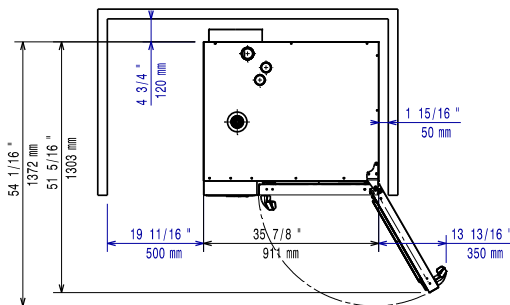


Oldalnézet

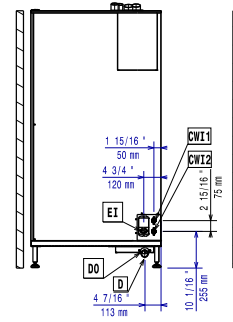


- CW11 = Bejövő hidegvíz EI = Elektromos csatlakozás
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2 G = Gázcsatlakozás
 D = Leürítés
 DO = Túlfolyó leürítő cső

Felülnézet



Distances



- CW11 = Bejövő hidegvíz EI = Elektromos csatlakozás
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2 G = Gázcsatlakozás
 D = Leürítés
 DO = Túlfolyó leürítő cső