

## SkyLine ProS Gázüzemű kombipároló, 20GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217657 (ECOG202K3G30)

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

### 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 öblítőszt 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 fénnel.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 2/1GN tálcátartóval szállítva, 63mm sín táv.
- Állítható magasságú lábakkal.

### Fő jellemzők

- Bojler nélküli párasztó 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 párasztás (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)
- 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 csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsítási programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 60 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 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).
- 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 találhatók.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

### Konstrukció

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

### Jóváhagyás

- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízállóság.
- Hármass termővezeztelt ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.

## Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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 elérhetők a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- SkyDuo: az egymáshoz 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 nyitható, 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 hármass üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztést.\*

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

- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszert a SkyClean környezetbarát funkcióival.
- A C22 és C25 mosószeres foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

## Szállított tartozékok

- 1 Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm PNC 922757 szintárvolság

## Opcionális tartozékok

### Elektromos

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

#### Circuit breaker required

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Tápfeszültség:        | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Felvett teljesítmény: | 2.5 kW               |
| Felvett teljesítmény: | 2.5 kW               |

### Gáz

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Teljes hőterhelés:             | 281490 BTU (70 kW) |
| Gázteljesítmény:               | 70 kW              |
| Standard gáz típus:            | Natural Gas G20    |
| 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      |

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Installáció:

|                                         |                                            |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------|
| Clearance:                              | Clearance: 5 cm rear and right hand sides. |
| Suggested clearance for service access: | 50 cm left hand side.                      |

### Kapacitás:

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| GN:                          | 20 (GN 2/1) |
| Max. terhelhetési kapacitás: | 200 kg      |

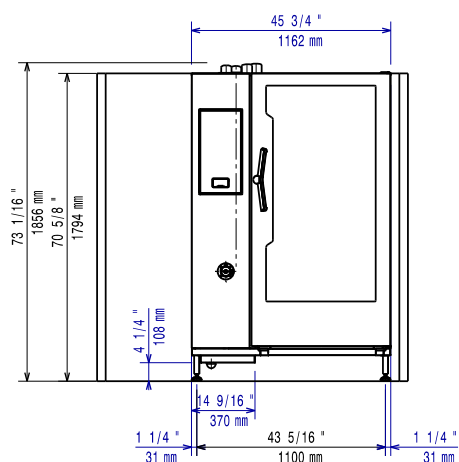
### Technikai információ:

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Ajtó zsanérok:            | Jobb oldal |
| Külső méretek, szélesség: | 1162 mm    |
| Külső méretek, mélység:   | 1066 mm    |
| Külső méretek, magasság:  | 1794 mm    |
| Külső méretek, súly:      | 399 kg     |
| Nettó súly:               | 335 kg     |
| Szállítási súly:          | 399 kg     |
| Szállítási térfogat:      | 3.05 m³    |

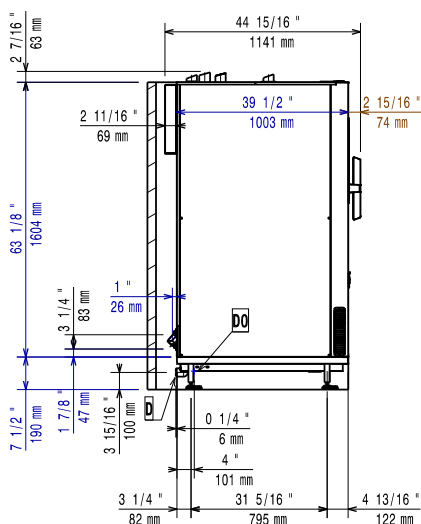
### ISO tanúsítványok

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

Előlnézet

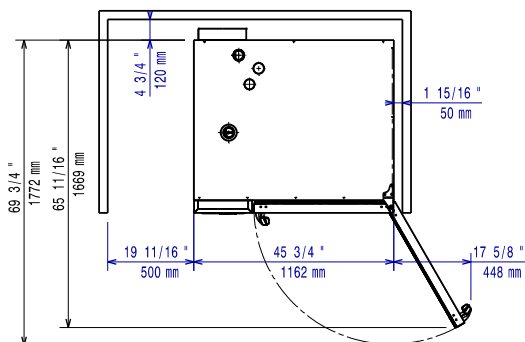


Oldalnézet

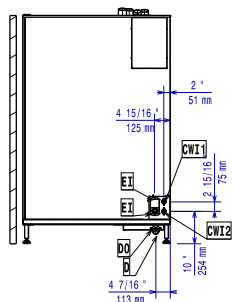


- CWI1 = Bejövő hidegvíz  
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Túl folyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás  
 G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Distances



- CWI1 = Bejövő hidegvíz  
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Túl folyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás  
 G = Gázcsatlakozás