Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine PremiumS LPG gázüzemű kombipároló, 6GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

| | |
|---|---|
| **217706 (ECOG62T3H30)** | SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítás, 3 rétegű üveg, LPG |

## Rövid leírás

### Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel
- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkőtelenítő funkcióval. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszert lehet megtakarítani.
- Sütési ciklusok: Automata program (9 étekkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás szárítás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control).
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 2/1GN tálcatartóval szállítva, 67mm síntáv.

Jóváhagyás

## Fő jellemzők

- Beépített gőzgenerátor a precíz páratartalom és hőmérséklet szabályzáshoz, a kiválasztott beállításoknak megfelelően.
- Lambda szenzor által mért valós páratartalom szabályzás: automatikusan felismeri az étel mennyiségét és méretét az állandó minőségű eredményekhez.
- Száraz, forró levegős légkeringetéses ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony páraszintű főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyveszteség csökkentéséhez.
- Alacsony hőmérsékletű párolási ciklus (25°C - 99° C): ideális sous-vide főzéshez, újra hőkezeléshez, kíméletes főzéshez. Párolási ciklus (100°C): tenger gyümölcseihez és zöldségekhez. Magas hőmérsékletű pára (101°C - 130°C).
- Automatikus mód 9 ételcsaláddal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sütő a behelyezett étel méretének, mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a főzési folyamatot. A főzési paraméterek valós idejű ellenőrzése. Lehetőség van ételcsoportonként akár 70 variáns személyre szabására és mentésére.
- Ciklusok+: - Regeneráló ciklus (ideális tányéros banketinghez, vagy tálcákon újrahőkezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyveszteség minimalizálásához és az étel minőségének maximalizálásához), - Kelesztő ciklus, - EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzéshez, az étel maghőmérséklete és a sütőtér közötti hőmérséklet különbség megtartásához, - Sous-vide főzés, - Statikus kombi (a hagyományos statikus sütőben történő főzéshez), - Tészta pasztörizálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezetett főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorshűtési 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.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- 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.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkőmentesítéssel.
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- GreaseOut: integrált zsírleeresztő és -gyűjtő készlet (a készlet használatához a sütőt speciális kóddal kell megrendelni).
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizze a helyi vízminőséget, hogy kiválaszthassa a megfelelő vízszűrőt. További információk a weboldalon találhatók.

## Konstrukció

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- Hármas termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tiszításhoz, dupla LED fény sor.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem érdekében.
- IPX5 vízvédettség.

## Felhasználói interfész és adatkezelés

- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetőek fel.
- 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.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- 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).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.

## Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyiható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- 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 energiaveszteséget.*

  *Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához.
  A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
  - felhasználási tippet adjon a lejárati időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
  - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlérett gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
  - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahéj) felhasználásának elősegítése.
- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszert 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 Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázról szeretnék használni — PNC 922706

## Opcionális tartozékok

| | | |
|---|---|---|
| • Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel | PNC 864388 | ❑ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) | PNC 920004 | ❑ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználathoz | PNC 920005 | ❑ |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) | PNC 922003 | ❑ |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1 | PNC 922017 | ❑ |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | ❑ |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | ❑ |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 | PNC 922076 | ❑ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ❑ |
| • 1 pár AISI304 rm acél rácspolc | PNC 922175 | ❑ |
| • 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 | ❑ |



A vállalat fenntartja magát arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264 ❑
- Biztonsági ajtózár egységcsomag PNC 922265 ❑
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ❑
- USB szonda - sous-vide PNC 922281 ❑
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és kereszttálcás sütőhöz PNC 922325 ❑
- Füstölő hosszanti és kereszttálcás sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338 ❑
- Multifunkciós kampó PNC 922348 ❑
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351 ❑
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm PNC 922357 ❑
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362 ❑
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz PNC 922384 ❑
- 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 készülékenként) PNC 922421 ❑
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435 ❑
- Gőz optimalizáló PNC 922440 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (KOCSI 2 TANKKAL, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922450 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922451 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSŐVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922452 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG EGYMÁSRA ÉPÍTETT SÜTŐKHÖZ 6 GN A 6 GN 1/1 VAGY 2/1-EN, + EMELŐ PNC 922453 ❑
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922605 ❑
- Állványos kocsi, 5-2/1, (síntávolság: 80 mm) PNC 922611 ❑
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922613 ❑
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922616 ❑
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 2/1 sütőhöz (kapacitás: 5xGN2/1) PNC 922617 ❑
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ❑
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 6 GN2/1 sütőhöz PNC 922624 ❑
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz PNC 922625 ❑
- Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922627 ❑
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 PNC 922631 ❑
- Magasító elem lábon, toronyba épített 2x6GN2/1 sütőhöz PNC 922633 ❑
- Emelő kerekeken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőhöz, magasság 250 mm PNC 922634 ❑
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922636 ❑
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922637 ❑
- Fali tartó 6 GN 2/1 sütőhöz PNC 922644 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652 ❑
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt PNC 922654 ❑
- Hővédő lemez 6 GN 2/1 PNC 922665 ❑
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 PNC 922666 ❑
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Átalakító készlet földgázról PB-re PNC 922670 ❑
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671 ❑
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz PNC 922678 ❑
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687 ❑
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz PNC 922692 ❑
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699 ❑
- Állványos kocsi, 6-2/1, (síntávolság: 65 mm) PNC 922700 ❑
- Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázról szeretnék használni PNC 922706 ❑
- Hálós grillező rács PNC 922713 ❑
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922729 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922731 ❑
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922734 ❑
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922736 ❑
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm PNC 922745 ❑
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746 ❑
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747 ❑
- Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz PNC 922752 ❑
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773 ❑
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776 ❑
- Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm PNC 925000 ❑
- Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm PNC 925001 ❑
- Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm PNC 925002 ❑



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

| | | |
|---|---|---|
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | ❑ |
| • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | ❑ |
| • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | ❑ |
| • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | ❑ |
| • Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | ❑ |

## Javasolt vegyszer

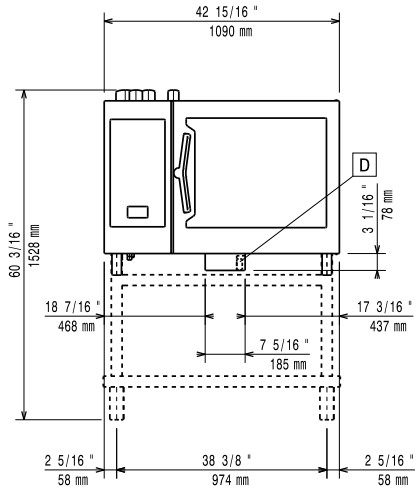
| | | |
|---|---|---|
| • C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak | PNC 0S2394 | ❑ |
| • C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | PNC 0S2395 | ❑ |



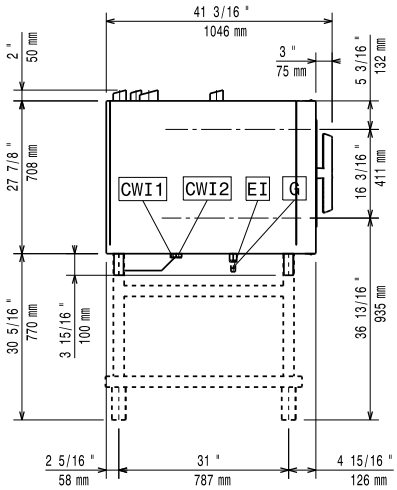
A vállalat fenntartja azt a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

# SkyLine PremiumS
# LPG gázüzemű kombipároló, 6GN2/1

Elölnézet

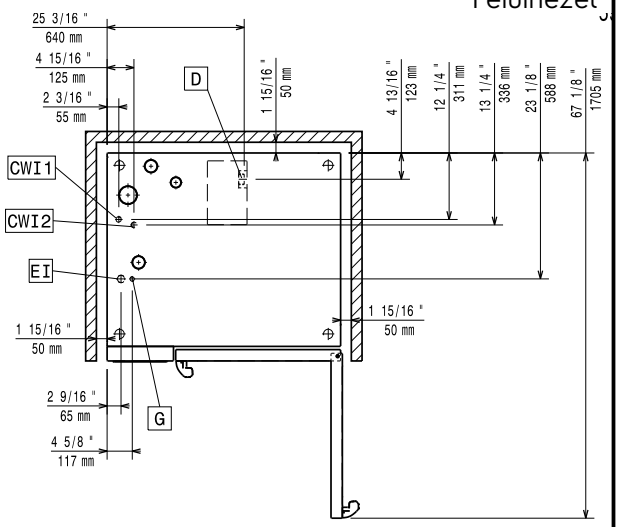



Oldalnézet




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

Felülnézet




## Elektromos

| | |
|---|---|
| **Tápfeszültség:** | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| **Felvett teljesítmény:** | 1.5 kW |
| **Felvett teljesítmény:** | 1.5 kW |

## Gáz

## LPG:

| | |
|---|---|
| **Bojler:** | BTU (16 kW) |
| **Fűtőelemek:** | BTU (24 kW) |
| **Teljes hőterhelés:** | 128632 BTU (32 kW) |
| **Gázteljesítmény:** | 32 kW |
| **Standard gáz típus:** | LPG, G31 |
| **ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:** | 1/2" MNPT |

## Víz:

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

## Kapacitás:

| | |
|---|---|
| **GN:** | 6 (GN 2/1) |
| **Max. terhelhetési kapacitás:** | 60 kg |

## Technikai információ:

| | |
|---|---|
| **Ajtó zsanérok:** | Jobb oldal |
| **Külső méretek, szélesség:** | 1090 mm |
| **Külső méretek, mélység:** | 971 mm |
| **Külső méretek, magasság:** | 808 mm |
| **Külső méretek, súly:** | 199 kg |
| **Nettó súly:** | 176 kg |
| **Szállítási súly:** | 199 kg |
| **Szállítási térfogat:** | 1.28 m³ |

## ISO tanúsítványok

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




A vállalat fenntartja magának azt arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.