

SkyLine PremiumS LPG gázüzemű kombipároló, 10GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217708 (ECOG102T3H30)

SkyLine Premium S
kombipároló
érintőképernyős vezérléssel,
10 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 vízkötelenítő 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 élekkategória 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 tálcátartóval szállítva, 67mm szintív.

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.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Száraz, forró levegős légkeringetési ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony párazsintű főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyvesztés csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítéssel.
- 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).
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- 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 újrakezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyvesztés 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

Jóváhagyás

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.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- GreaseOut: integrált zsíreleeresztő 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 vízsűrűt. További információk a weboldalon találhatóak.

Konstrukció

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- Hármass termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- 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

- 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 kombinációjával (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.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.

Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, 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 hármass 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 munkavégzés 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 lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
- valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
- a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahej) 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 egészségbárát vegyszerek.

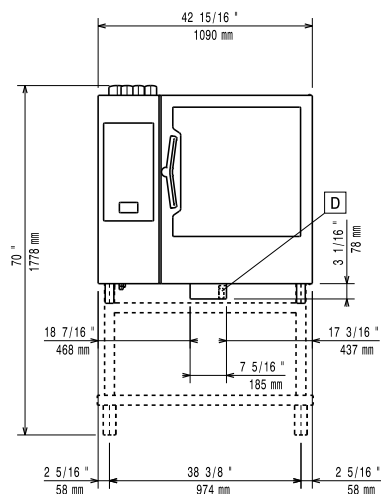
Opcionális tartozékok

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel | PNC 864388 | ☐ |
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | ☐ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához | 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 ráccspolc - 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 ráccspolc | 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 | ☐ |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Biztonsági ajtózárs 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 keresztirányú sütőhöz | PNC 922325 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 db. rövid nyárs | PNC 922328 | ☐ |

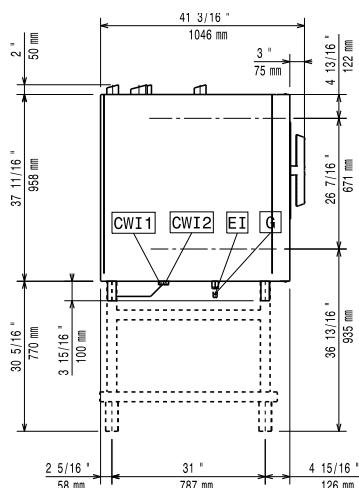
SkyLine PremiumS
LPG gázüzemű kombipároló, 10GN2/1

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Multifunkciós kámpó | PNC 922348 | ☐ | • Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz | PNC 922692 | ☐ |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ | • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm | PNC 922693 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm | PNC 922357 | ☐ | • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó | PNC 922699 | ☐ |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | ☐ | • Hálós grillező rács | PNC 922713 | ☐ |
| • Termál takaró 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922366 | ☐ | • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | ☐ |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922384 | ☐ | • Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922729 | ☐ |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ | • Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922731 | ☐ |
| • USB szonda | PNC 922390 | ☐ | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922734 | ☐ |
| • IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) | PNC 922421 | ☐ | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922736 | ☐ |
| • Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz | PNC 922435 | ☐ | • 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm | PNC 922745 | ☐ |
| • Gőz optimalizáló | PNC 922440 | ☐ | • Tepsi hagyományos sütéshez | PNC 922746 | ☐ |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSONAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRENYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922451 | ☐ | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | ☐ |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSONAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922452 | ☐ | • 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS | PNC 922751 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, (sintávolság: 65 mm) | PNC 922603 | ☐ | • Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz | PNC 922752 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 8-2/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922604 | ☐ | • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | ☐ |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922605 | ☐ | • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintávolság 80 mm | PNC 922609 | ☐ | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm | PNC 925000 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922613 | ☐ | • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925001 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922616 | ☐ | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm | PNC 925002 | ☐ |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | ☐ | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922625 | ☐ | • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922627 | ☐ | • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 | PNC 922631 | ☐ | • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | ☐ |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | ☐ | • Burgonya sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | ☐ |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | ☐ | • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm | PNC 925012 | ☐ |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-2/1, 51 tányér, 75 mm sintávolság | PNC 922650 | ☐ | • 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925013 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ☐ | • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm | PNC 925014 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | ☐ | Javasolt vegyszer | | |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt | PNC 922654 | ☐ | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak | PNC 0S2394 | ☐ |
| • Hővédő lemez 10 GN 2/1 | PNC 922664 | ☐ | • C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | PNC 0S2395 | ☐ |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1 | PNC 922667 | ☐ | | | |
| • Átalakító készlet földgázzal PB-re | PNC 922670 | ☐ | | | |
| • Átalakító készlet PB-ről földgázra | PNC 922671 | ☐ | | | |
| • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz | PNC 922678 | ☐ | | | |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | ☐ | | | |

Előlnézet



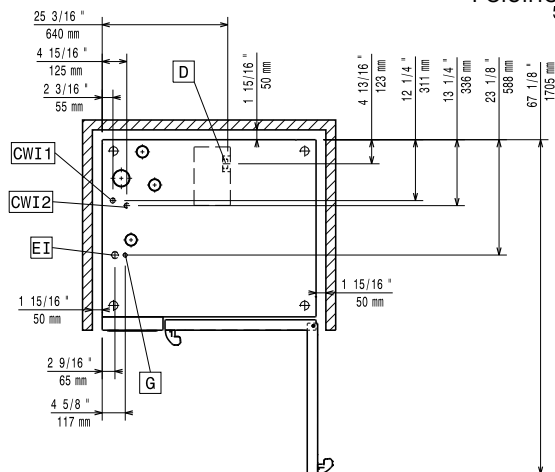
Oldalnézet



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

EI = Elektromos csatlakozás
 G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Elektromos

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

Gáz

Teljes hőterhelés:	189025 BTU (47 kW)
Gázteljesítmény:	47 kW
Standard gáz típus:	LPG, G31
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT

Víz:

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

Kapacitás:

GN:	10 (GN 2/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	1090 mm
Külső méretek, mélység:	971 mm
Külső méretek, magasság:	1058 mm
Külső méretek, súly:	223 kg
Nettó súly:	198 kg
Szállítási súly:	223 kg
Szállítási térfogat:	1.59 m ³

ISO tanúsítványok

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