

SkyLine Premium Gázüzemű kombipároló, 10GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217743 (ECOG102B3G30)

SkyLine Premium kombipároló digitális vezérléssel, 10 GN 2/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítás, 3 rétegű üveg

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkötelenítő funkcióval. 4 automata ciklus (enyhe, közepes, intenzív, öblítés).
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerálási ciklus.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 1 érzékelős maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv.

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 légkeringetési ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony párasztú főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyvesztés csökkentéséhez.
- Alacsony hőmérsékletű párolási ciklus (25°C - 99°C): ideális sous-vide főzéshez, újra hőkezeléshez, kíméletes főzéshez. Párolási ciklus (100°C): tenger gyümölcseihez és zöltségekhez. Magas hőmérsékletű pára (101°C - 130°C).
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Előre beállított program a regeneráláshoz, ideál tányéros banketthez vagy tálcaikon történő újramelegítéshez.
- Program mód: maximum 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- 5 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: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkömentesítéssel.
- GreaseOut: integrált zsírszűrő 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. 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).

Jóváhagyás

Konstrukció

- Hármasszoros üvegvezetett 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).

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).
- 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 hármasszoros 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 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel | PNC 864388 | ☐ |
| • Vízlevegőtérrel 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 mm acél rács - 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 | ☐ |
| • AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| • 1 pár AISI304 mm acél rács - GN2/1 | PNC 922175 | ☐ |

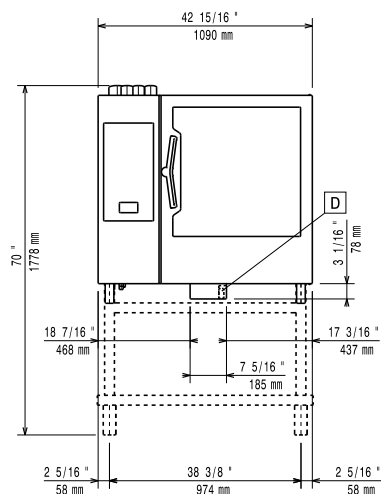
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászai tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | ☐ |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | ☐ |
| • Alumínium cukrászai tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | ☐ |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | ☐ |
| • AISI304 mm acél cukrászai tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Biztonsági ajtózársz egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és keresztirányú sütőhöz | PNC 922325 | ☐ |
| • Multifunkciós kámpó | 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 | ☐ |
| • Termál takaró 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922366 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRENYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TÁNK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922451 | ☐ |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TÁNK, CSATLAKOZÓ SZÉLEP CSŐVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922452 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, (sintárvolság: 65 mm) | PNC 922603 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 8-2/1, (sintárvolság: 80 mm) | PNC 922604 | ☐ |
| • Betető sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922605 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcacely, sintárvolság 80 mm | PNC 922609 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcacelytalál 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922613 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcacelytalál 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922616 | ☐ |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert | PNC 922618 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922625 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922627 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 | PNC 922631 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

• Tányértartó állványos kocsi, 10-2/1, 51 tányér, 75 mm sínávolság	PNC 922650	☐	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐			
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐			
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922654	☐			
• Hővédő lemez 10 GN 2/1	PNC 922664	☐			
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1	PNC 922667	☐			
• Átalakító készlet földgárról 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	☐			
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐			
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922729	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 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	☐			
• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS	PNC 922751	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	☐			
• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	☐			
• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	☐			

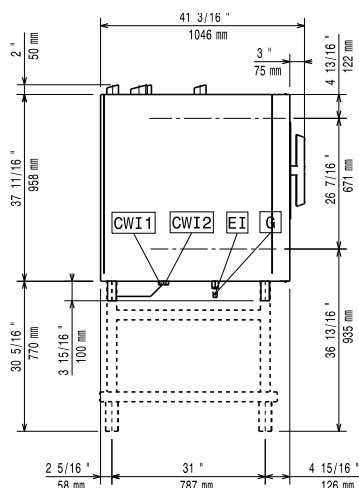
Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 tasak PNC 0S2394 ☐

Előlnézet



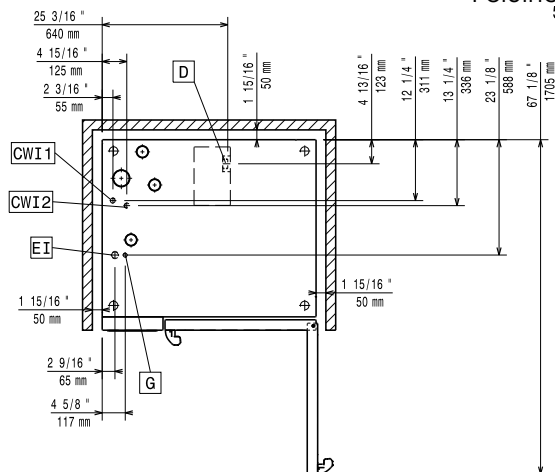
Oldalnézet



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:	160223 BTU (47 kW)
Gázteljesítmény:	47 kW
Standard gáz típus:	Natural Gas G20
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. terhelési 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:	230 kg
Nettó súly:	195 kg
Szállítási súly:	230 kg
Szállítási térfogat:	1.59 m ³

ISO tanúsítványok

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