

SkyLine Premium S Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217744 (ECOG201T3G30)

SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 20 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítás, 3 rétegű üveg

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 öblítősztet 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 működéséért.
- 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 1/1GN tálcátartóval szállítva, 63mm szintív.
- Állítható magasságú lábak.

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 légkeringető 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 vízkötelenítővel.
- 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 ételcsoporttal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fűzésnél 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 zsíreleesztő 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 találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

Konstrukció

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- Hármasszoros üvegezett 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

- 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" határnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- 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).
- 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.
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.

Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabdalommal 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 hármasszoros üvegező minimálisan csökkenti az energiavesztést.*

*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.

- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiatartékonyág szempontjából.
- A Zero Waste hasznos tippet ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához. A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
 - felhasználási tippet adjon a lejárató időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és izletes ételeket nyerjen a túlérett gyümölcsökből/ zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
 - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépa) felhasználásának elősegítése.
- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszer 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 Tálcátartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 PNC 922753 mm sántávolság

Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 mm acél rács - GN1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |

SkyLine PremiumS
 Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

• Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm szintávolság	PNC 922753	<input type="checkbox"/>
• USB szonda - sous-vide	PNC 922281	<input type="checkbox"/>	• Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm szintávolság	PNC 922754	<input type="checkbox"/>
• Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm szintávolság	PNC 922756	<input type="checkbox"/>
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcayahely, szintávolság 80 mm	PNC 922761	<input type="checkbox"/>
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság	PNC 922763	<input type="checkbox"/>
• 4 db. hosszú nyárs	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsjaihoz	PNC 922769	<input type="checkbox"/>
• Zsírgyűjtő tálca 40 mm	PNC 922329	<input type="checkbox"/>	• 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
• Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Multifunkciós kampó	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz	PNC 922365	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• USB szonda	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékeként)	PNC 922421	<input type="checkbox"/>	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz	PNC 922435	<input type="checkbox"/>	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való.	PNC 922439	<input type="checkbox"/>	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ	PNC 922446	<input type="checkbox"/>	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez 20 GN 1/1	PNC 922659	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet földgázzal PB-re	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	<input type="checkbox"/>	Javasolt vegyszer		
• Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm szintávolság	PNC 922683	<input type="checkbox"/>	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC OS2394	<input type="checkbox"/>
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC OS2395	<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 foyadékhöz	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"/>			

Elektromos

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

Gáz

Teljes hőterhelés:	217344 BTU (54 kW)
Gázteljesítmény:	54 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:	<17 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

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

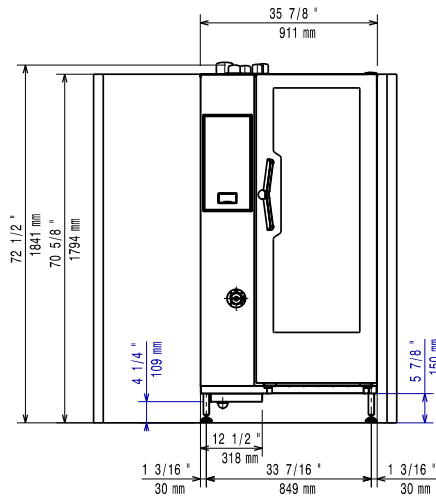
Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	911 mm
Külső méretek, mélység:	864 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Külső méretek, súly:	328 kg
Nettó súly:	291 kg
Szállítási súly:	328 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m ³

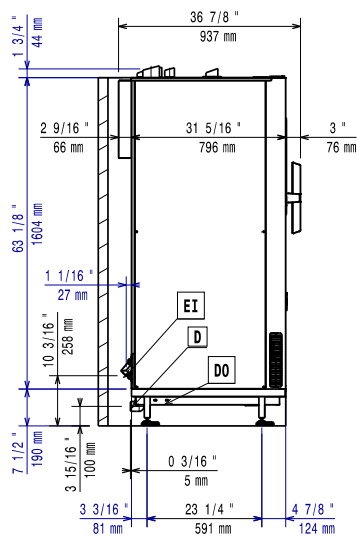
ISO tanúsítványok

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

Előlnézet

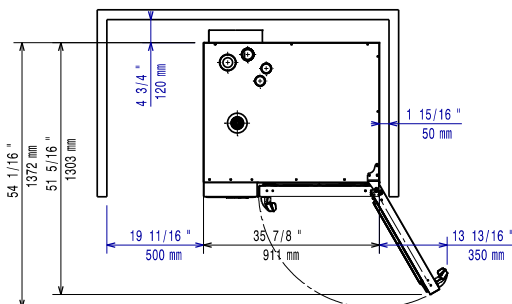


Oldalnézet

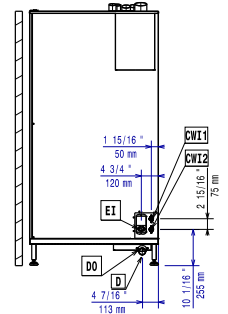


- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| CW11 = Bejövő hidegvíz | EI = Elektromos csatlakozás |
| CW12 = Bejövő hidegvíz 2 | G = Gázcsatlakozás |
| D = Leürítés | |
| DO = Tülfolyó leürítő cső | |

Felülnézet



Distances



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