

SkyLine Premium Gázüzemű kombipároló, 20GN2/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217747 (ECOG202B3G30)

SkyLine Premium kombipároló digitális vezérléssel, 20 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; regenerációs 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, 63mm szintáv.
- Állítható magasságú lábak.

Fő jellemzők

- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- 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 párazintű főzéshez.
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- 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 zöldségekhez. Magas hőmérsékletű pára (101°C - 130°C).
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítővel.
- 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 tálcákon történő újramelegítéshez.
- Program mód: maximum 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- OptiFlow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 5 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- GreaseOut: integrált zsirleeresztő és -gyűjtő készlet (a készlet használathoz 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).

Jóváhagyás

Konstrukció

- Hármas 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés

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

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, 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 hármas üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztéséget.*

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

- 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.
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

Szállított tartozékok

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

Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388
- Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához PNC 920005
- 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
- Külső kézizuhany PNC 922171

- 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
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328
- Füstlő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm PNC 922357
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN2/1 sütőhöz PNC 922367
- 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 készüléként) PNC 922421
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÁSSAL, 20GN2/1 SÜTŐHÖZ PNC 922447
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Hővédő lemez 20 GN 2/1 PNC 922658
- Átalakító készlet földgázzal PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázzal PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz PNC 922678
- Állványos kocsi, 15-2/1 típus, 84 mm szintávsávolság PNC 922686
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Bemeneti rámpa 20 GN 2/1 sütőhöz PNC 922716
- Rm acél ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922738
- Műanyag ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922739
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN PNC 922743
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747
- Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm szintávsávolság PNC 922757
- Állványos kocsi, 16-2/1 típus, 80 mm szintávsávolság PNC 922758
- Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 92 tányér, 85 mm szintávsávolság PNC 922760

- Állványos kocsi, 20-2/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, sintávolság 80 mm PNC 922762
- Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 116 tányér, 66 mm sintávolság PNC 922764
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 2/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz PNC 922770
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütökhöz PNC 922771
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- Tapadásmentes GN 1/1 tepsí, H=40 mm PNC 925001
- Tapadásmentes GN1/1 tepsí, 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 tepsí - GN1/1 H=20 mm PNC 925012
- 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsí, H=40 mm PNC 925013
- 6 db. Tapadásmentes tepsí - GN1/1 H=60 mm PNC 925014

Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 tasak PNC 0S2394
- C22 mosószer-tableta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. PNC 0S2395

Elektromos

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

Gáz

Teljes hőterhelés:	340900 BTU (100 kW)
Gázteljesítmény:	100 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 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:	429 kg
Nettó súly:	391 kg
Szállítási súly:	429 kg
Szállítási térfogat:	3.09 m ³

ISO tanúsítványok

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

