

## SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 10GN1/1, IOT modulal

TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217834 (ECOEI01B3A3T)

SkyLine Premium kombipároló digitális vezérléssel, 10 GN 1/1, elektromos, programozható, automata tisztítás, AISI 316L bojler, 3 rétegű üveg, IoT modul

### 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 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv.
- Csatlakoztathatóság: valós idejű hozzáférés, lehetőség van a receptek megosztására, információk nyomon követésére, mint pl. státusz, statisztikák, HACCP adatok és fogyasztások, és szerviz hibajelzésekhez.

### 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 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.
- 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 megállítja az ajtónyitást.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- GreaseOut: integrált zsíraleeresztő 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 találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

### Jóváhagyás

### Konstrukció

- Hármass termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem 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 hármass üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztést.\*

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

- Az előző modellhez képest 33%-kal kevesebb vizet és 22%-kal kevesebb vegyszert használ tisztításkor.
- 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.

### Szállított tartozékok

- 1 IoT modul One Connected PNC 922421  
kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként)

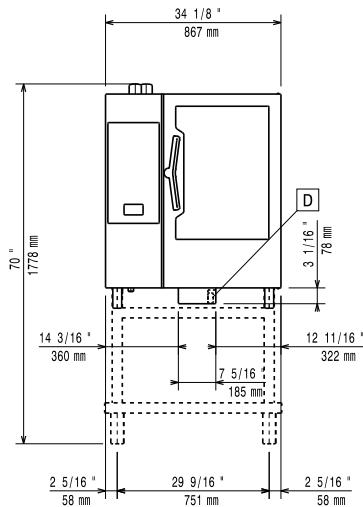
### Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos PNC 864388   
mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel PNC 920004   
6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat)
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel PNC 920005   
közepes gőzhasználatához

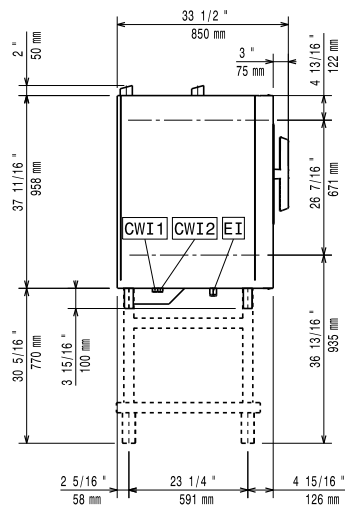
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 PNC 922003   
sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - PNC 922017   
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036   
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati PNC 922189   
tálca - 400x600x38 mm
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon PNC 922190   
peremmel - 400x600 mm
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon PNC 922191   
peremmel - 400x600x20 mm
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - PNC 922264   
400x600 mm
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 PNC 922321   
mm
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324   
egységcsomag, 4 hosszú nyárral,  
hosszanti tálcás sütőhöz
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- 4 peremes láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 PNC 922351   
mm
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 10 GN1/1 sütőhöz PNC 922364
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt PNC 922382   
állványhoz
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőhöz, 100 PNC 922394   
mm - Marine
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- Gőz optimalizáló PNC 922440
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ PNC 922451   
ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2  
TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A  
LEÜRÍTÉSHEZ)
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG PNC 922452   
SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG  
TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL  
A LEÜRÍTÉSHEZ)
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - PNC 922601   
65 mm sántáv
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sántávolság: 80 PNC 922602   
mm)
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari PNC 922608   
szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely,  
sántávolság 80 mm
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 PNC 922610   
GN1/1
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN PNC 922612   
1/1 sütőhöz

• Zárt alsó szekrény tálcartartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Melegentartó szekrény tálcartartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Szállítókosci állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Duo szállítókosci állványos kocsizhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSÓCSATLAKOZÁS	PNC 922751	<input type="checkbox"/>
• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőhöz	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Kondenzációs cső hosszabítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztáltás sokkoló hűtő/fagyasztó	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Tálcartartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Tálcartartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Hálós grillező rács	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			

Előlnézet

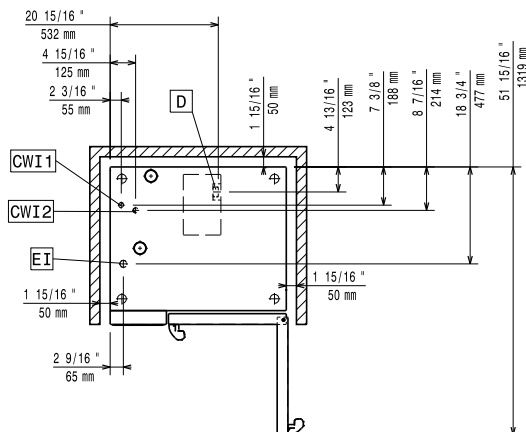


Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz  
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Tülfolyó leürítő cső  
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



### Elektromos

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
 Felvett teljesítmény: 20.3 kW  
 Felvett teljesítmény: 19 kW

### Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: 30 °C  
 Bejövő víz "FCW" csatlakozás: 3/4"  
 Nyomás: 1-6 bar  
 Kloridok: <85 ppm  
 Vezetőképesség: >50 µS/cm  
 Leürítés "D": 50mm

### Kapacitás:

GN: 10 (GN 1/1)  
 Max. terhelhetési kapacitás: 50 kg

### Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Jobb oldal  
 Külső méretek, szélesség: 867 mm  
 Külső méretek, mélység: 775 mm  
 Külső méretek, magasság: 1058 mm  
 Külső méretek, súly: 156 kg  
 Nettó súly: 138 kg  
 Szállítási súly: 156 kg  
 Szállítási térfogat: 1.11 m<sup>3</sup>