

## SkyLine Premium LPG gázüzemű kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217848 (ECOG101B3H30)

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

### 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.

### 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 páraszintű 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 zsíreleresztő és -gyűjtő készlet (a készlet használatahoz a sütőt speciális kóddal kell megrendelni).
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizz 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.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízállóság.

## 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 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 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 öblítőszeret a SkyClean környezetbarát funkcióival.
  - A C22 és C25 mosószerkelet 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.

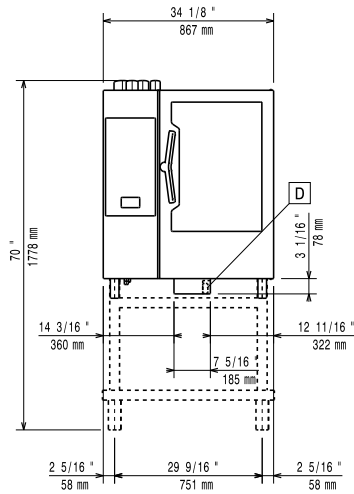
## Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) PNC 920004
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználat 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 rácpolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062

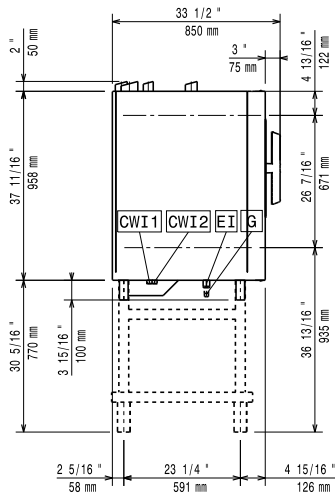
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárra egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcsa sütőkhöz PNC 922324
- 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 mm PNC 922351
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922364
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100 mm - Marine PNC 922394
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) PNC 922421
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- Gőz optimalizáló PNC 922440
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ 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 SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922452
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm sántáv PNC 922601
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sántávolság: 80 mm) PNC 922602
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sántávolság 80 mm PNC 922608
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922612
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922614
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) PNC 922615

• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS	PNC 922751	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922623	<input type="checkbox"/>	• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Szállító kocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Duo szállító kocsi állványos kocsinhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Kondenzációs cső hosszabítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Rm acél őrítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Műanyag őrítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (szintávolság: 80 mm)	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet földgárról PB-re	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	<input type="checkbox"/>	• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (szintávolság: 80 mm)	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	<b>Javasolt vegyszer</b>		
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>			
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	<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	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	<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"/>			

Előlnézet

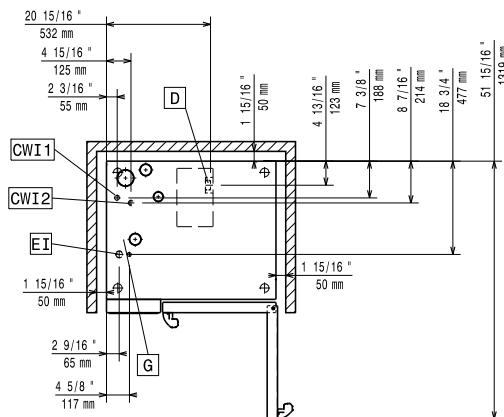


Oldalnézet



- 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:	1.1 kW
Felvett teljesítmény:	1.1 kW

## Gáz

Teljes hőterhelés:	124538 BTU (31 kW)
Gázteljesítmény:	31 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 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:	174 kg
Nettó súly:	156 kg
Szállítási súly:	174 kg
Szállítási térfogat:	1.11 m <sup>3</sup>

## ISO tanúsítványok

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