Electrolux PROFESSIONAL

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 vízkőtelenítő 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 1/1GN tálcatartóval szállítva, 67mm síntáv.

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 légkeringetéses 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 súlyveszteség 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 vízkőmentesítéssel.
- 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 zsírleeresztő 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 találhatók.
- 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.
- Elölről 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 nyiható, 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 energiaveszteséget.*

  *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.

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 gőzhasználathoz — 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 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 ❑
- 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 ajtózár 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 nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz — PNC 922324 ❑
- 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 sütőhöz — 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 sütőhöz, 100 mm - Marine — PNC 922394 ❑
- 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 ❑
- Gőz optimalizáló — PNC 922440 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) — PNC 922451 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSŐVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) — PNC 922452 ❑
- Tálcatartó regál kerekekkel 10 GN 1/1 - 65 mm síntáv — PNC 922601 ❑
- Állványos kocsi, 8-1/1, (síntávolság: 80 mm) — PNC 922602 ❑
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 8 tálcahely, síntávolság 80 mm — PNC 922608 ❑
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 — PNC 922610 ❑
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz — PNC 922612 ❑
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz — PNC 922614 ❑
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) — PNC 922615 ❑
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer — PNC 922618 ❑

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922623	❑
• Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	❑
• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	❑
• 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	❑
• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	❑
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm síntávolság	PNC 922648	❑
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm síntávolság	PNC 922649	❑
• Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	❑
• Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	❑
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	❑
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 8 tálcahely (síntávolság: 80 mm)	PNC 922656	❑
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	❑
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	❑
• Átalakító készlet földgázról PB-re	PNC 922670	❑
• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	❑
• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	❑
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (síntávolság: 80 mm)	PNC 922685	❑
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	❑
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	❑
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	❑
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	❑
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	❑
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	❑
• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	❑
• Hálós grillező rács	PNC 922713	❑
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	❑
• Elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	❑
• Elszívóernyő ventillátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	❑
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	❑
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	❑
• 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	❑
• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	❑
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	❑
• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	❑
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	❑
• 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	❑

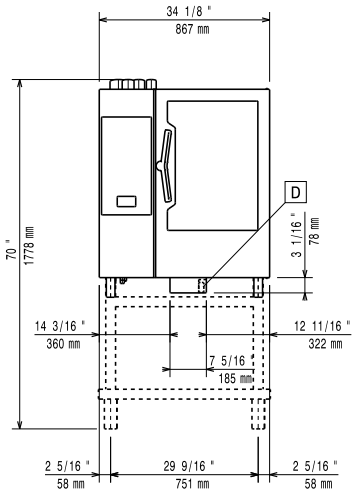
Javasolt vegyszer

• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC 0S2394	❑
• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	❑

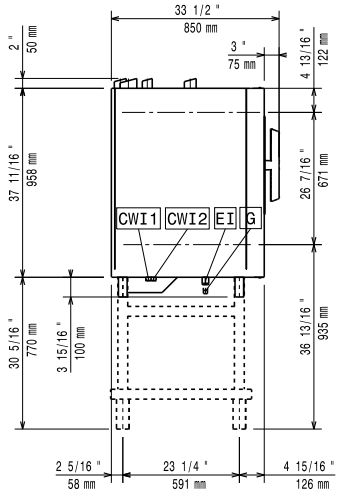
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine Premium
LPG gázüzemű kombipároló, 10GN1/1

Elölnézet

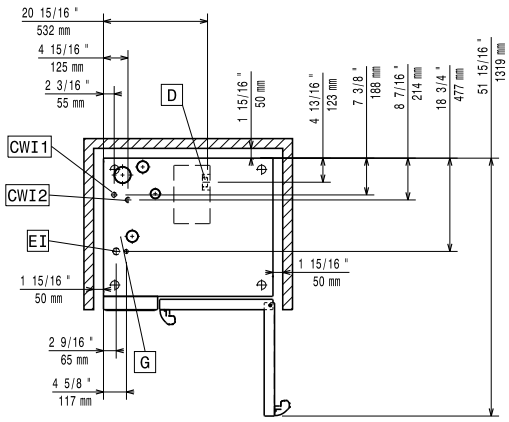


Oldalnézet



CWI1	=	Bejövő hidegvíz	EI	=	Elektromos csatlakozás
CWI2	=	Bejövő hidegvíz 2	G	=	Gázcsatlakozás
D	=	Leürítés			
DO	=	Túlfolyó leürítő cső			

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:	178 kg
Nettó súly:	156 kg
Szállítási súly:	178 kg
Szállítási térfogat:	1.11 m³

ISO tanúsítványok

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

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.