

## SkyLine Premium Gázüzemű kombipároló, 10GN1/1, AISI 316L bojler

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



217866 (ECOG101B3G31)

SkyLine Premium kombipároló digitális vezérléssel, 10 GN 1/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítás, AISI3016I bojler, 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 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 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 zsíreleresztő 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. 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

- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem érdekében.
- 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 nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
  - 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 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 öblítőszt a SkyClean környezetbarát funkcióival.
  - A C22 és C25 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.
  - Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

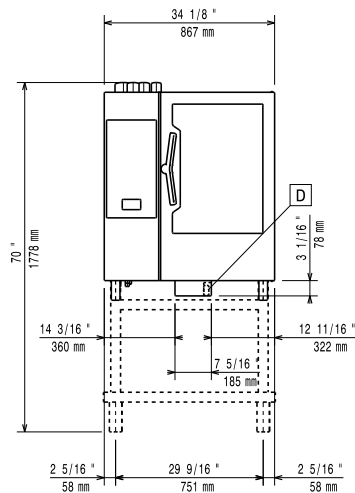
## Opcionális tartozékok

- 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 rács - PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036

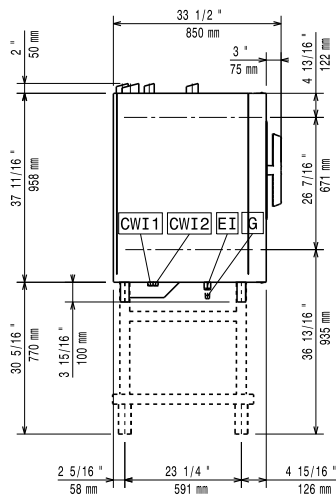
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürfítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcás sütőhöz 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 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 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
- Betölő 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 tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)     | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer                                                               | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSÓCSATLAKOZÁS                                 | 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"/> |
| • Szállítókoksi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1                                                   | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)                               | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókoksi állványos kocsikhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1                                         | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzációs cső hosszabbítás                                 | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Rm acél ürítő 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 ürítő 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 (sintávolság: 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 földgázzal 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, (sintávolság: 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>                                        |            |                          |
| • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz                                                          | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak                | PNC OS2394 | <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 OS2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Megerősített lepszitartó 10 GN1/1 - 64 mm                                                          | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó                                                              | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Tálcátartó 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"/> |                                                                 |            |                          |

Előlnézet

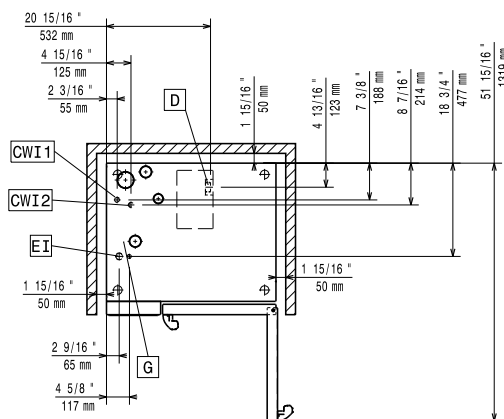


Oldalnézet



- 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:            | Natural Gas G20    |
| 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:                       | <20 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:      | 179 kg              |
| Nettó súly:               | 156 kg              |
| Szállítási súly:          | 179 kg              |
| Szállítási térfogat:      | 1.11 m <sup>3</sup> |

## ISO tanúsítványok

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