Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Gázüzemű kombipároló, 5 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



227732 (ECOG61T3G3B) SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 5 600x400mm, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AISI 316L bojler, 3 rétegű üveg, cukrászati kivitel, 80mm síntávolság

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel
- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkőtelenítő funkcióval. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszert lehet megtakarítani.
- Sütési ciklusok: Automata program (9 étekkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás szárítás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control).
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db cukrászati tálcatartóval (600x400mm) szállítva, 80 mm síntáv.

Jóváhagyás

Fő jellemzők

- 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.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Száraz, forró levegős légkeringetéses ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony páraszintű főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyveszteség csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkőmentesítéssel.
- 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).
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- Automatikus mód 9 ételcsaládddal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sütő a behelyezett étel méretének, mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a főzési folyamatot. A főzési paraméterek valós idejű ellenőrzése. Lehetőség van ételcsoportonként akár 70 variáns személyre szabására és mentésére.
- Ciklusok+: - Regeneráló ciklus (ideális tányéros banketinghez, vagy tálcákon újrahőkezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyveszteség minimalizálásához és az étel minőségének maximalizálásához), - Kelesztő ciklus, - EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzéshez, az étel maghőmérséklete és a sütőtér közötti hőmérséklet különbség megtartásához, - Sous-vide főzés, - Statikus kombi (a hagyományos statikus sütőben történő főzéshez), - Tészta pasztörizálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezetett főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző

kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorshűtési programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 60 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- 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.

Konstrukció
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- Hármas termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés
- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetőek fel.

Fenntarthatóság
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, 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 hármas üvegajtó minimálisra csökkenti az energiaveszteséget.*

*Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához.
  A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
  -felhasználási tippet adjon a lejárati időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
  -valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlérett gyümölcsökből/ zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
  -a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahéj) felhasználásának elősegítése.
- 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.

Szállított tartozékok
• 1 Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely (síntávolság: 80 mm)	PNC 922655

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	❑

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

SkyLine PremiumS Gázüzemű kombipároló, 5 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

• USB szonda - sous-vide	PNC 922281	❑
• Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm	PNC 922321	❑
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz	PNC 922324	❑
• Füstölő hosszanti és kereszttálcás sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető)	PNC 922338	❑
• 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	❑
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz	PNC 922382	❑
• 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 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	❑
• ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG EGYMÁSRA ÉPÍTETT SÜTŐKHÖZ 6 GN A 6 GN 1/1 VAGY 2/1-EN, + EMELŐ	PNC 922453	❑
• Állványos kocsi, 6-1/1, (síntávolság: 65 mm)	PNC 922600	❑
• Állványos kocsi, 5-1/1, (síntávolság: 80 mm)	PNC 922606	❑
• Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely, síntávolság 80 mm	PNC 922607	❑
• 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	❑
• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 6 GN1/1 sütőhöz	PNC 922622	❑
• 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	❑
• Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922632	❑
• Magasító elem kereken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőhöz, magasság 250 mm	PNC 922635	❑
• 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 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922643	❑
• 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, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely (síntávolság: 80 mm)	PNC 922655	❑
• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg kereszttálcás sokkoló hűtő/fagyasztó	PNC 922657	❑
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	PNC 922660	❑
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	❑
• Hővédő lemez 6 GN 1/1	PNC 922662	❑
• 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, 4 tálcahely, (síntávolság: 80 mm)	PNC 922684	❑
• 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	❑
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	❑
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	❑
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	❑
• Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázról szeretnék használni	PNC 922706	❑
• 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	❑
• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	❑

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

• 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	❑

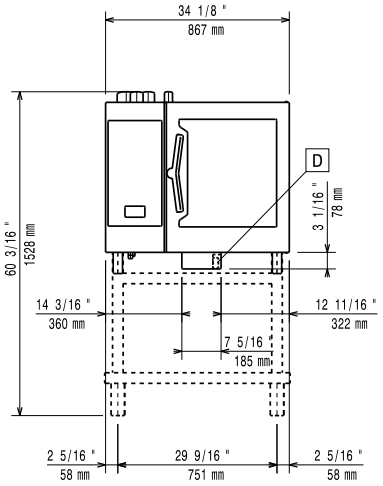
Javasolt vegyszer

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

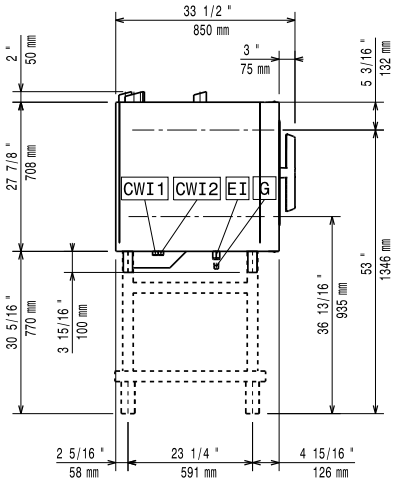
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine PremiumS
Gázüzemű kombipároló, 5 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

Elölnézet

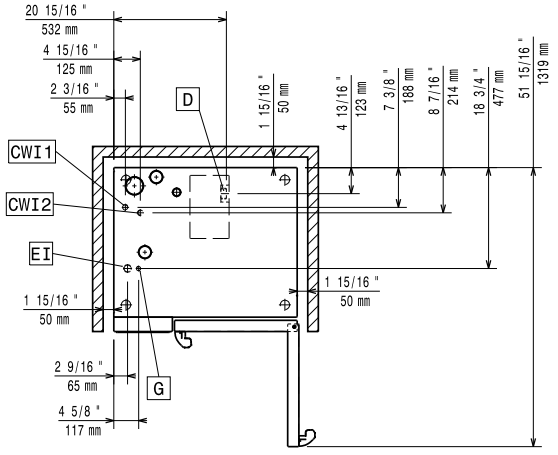


Oldalnézet



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:	76429 BTU (19 kW)
Gázteljesítmény:	19 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:	<17 ppm
Vezetőképesség:	0 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	5 (400x600 mm)
Max. terhelhetési kapacitás:	30 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	867 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Külső méretek, súly:	155 kg
Nettó súly:	138 kg
Szállítási súly:	155 kg
Szállítási térfogat:	0.89 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.

2026.11.10