

SkyLine Pro

Elektromos kombipároló, 5 x 600x400mm tálca, cukrászati

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


227928 (ECOE61C3A3B)

SkyLine Pro kombipároló direkt vízbefecskendezéssel, digitális vezérléssel, 5 600x400 mm, elektromos, programozható, automata tisztítás, 3 rétegű üveg, cukrászati kivitel, 80mm szintávolság

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Direkt vízbefecskendezéses modell.
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 4 automata ciklus (enyhe, közepes, intenzív, öblítés).
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód; EcoDelta.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítés, HACCP, adagok és energiagazdálkodás (opcionális).
- Egy szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db cukrászati tálcátartóval (600x400mm) szállítva, 80 mm szintáv.

Fő jellemzők

- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- SkyClean: automata és beépített öntisztító rendszer 4 automata ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés).
- Bojler nélküli párasító funkció a nedvesség hozzáadásához és megtartásához a magas minőségű, következetes főzési eredmény eléréséhez.
- Száraz forró levegős ciklus (max. 300°C), mely ideális az alacsony páraszintű főzéshez. Automatikus párasítás (11 beállítás) a bojler nélküli gőzképzéshez:
 - 0 = nincs hozzáadott nedvesség (barnítás, au graten, sütés, előfőzött étel)-1-2 = alacson
 - 1-2 = alacsony páraszint (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony páraszint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes páraszint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas páraszint (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas páraszint (posírozott hús)
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- 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.
- 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 találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

Konstrukció

- Hármasszoros 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.

Jóváhagyás

- 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 hármas üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztést.*

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

- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszeret 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.

Szállított tartozékok

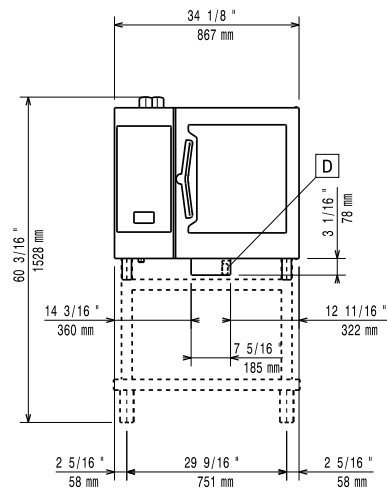
- 1 Befüggeszhető állvány, 6-1/1, PNC 922655
sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5
tálcahely (sintávolság: 80 mm)

Opcionális tartozékok

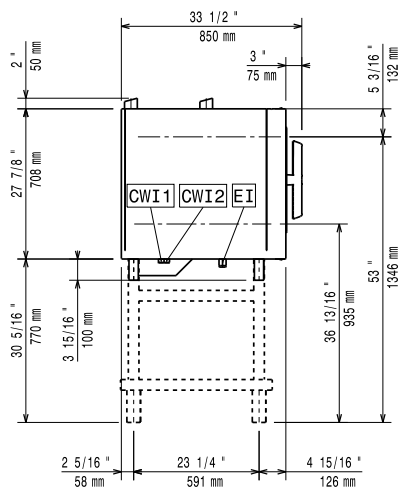
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel PNC 920004
6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-
közepes gőzhasználat - kevesebb,
mint 2 óra napi teljes gőzhasználat)
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel PNC 920005
közepes gőzhasználatához
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 PNC 922003
sütő állványhoz (nem szétszerelt
állványhoz)
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - 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 nyárrsal,
hosszanti tálcsás sütőhöz
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- Füstlő hosszanti és keresztirányú PNC 922338
sütőkhöz (4 különböző faforgács
rendelhető)
- 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
- 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 sütőkhöz, 100 PNC 922394
mm - Marine
- IoT modul One Connected PNC 922421
kapcsolathoz (kombisütőkhöz és
sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos
üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo
funkcióhoz (1 db IOT készüléként)
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- Emelő lábakon (magasság 250 mm), az PNC 922436
állványon lévő 2x6 GN 1/1 vagy a 6 GN
1/1 sütőkhöz
- Gőz optimalizáló PNC 922440
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ PNC 922450
ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1
(KOCSI 2 TANKKAL, NYITÓ/ZÁRÓ
EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ)
- 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 CSŐVEL
A LEÜRÍTÉSHEZ)
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG PNC 922453
EGYMÁSRA ÉPÍTETT SÜTŐKHÖZ 6 GN
A 6 GN 1/1 VAGY 2/1-EN, + EMELŐ
- Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 PNC 922600
mm)
- Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 PNC 922606
mm)
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari PNC 922607
szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely,
sintávolság 80 mm
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 PNC 922610
GN1/1
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN PNC 922612
1/1 sütőkhöz
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 PNC 922614
GN 1/1 sütőkhöz

Előlnézet

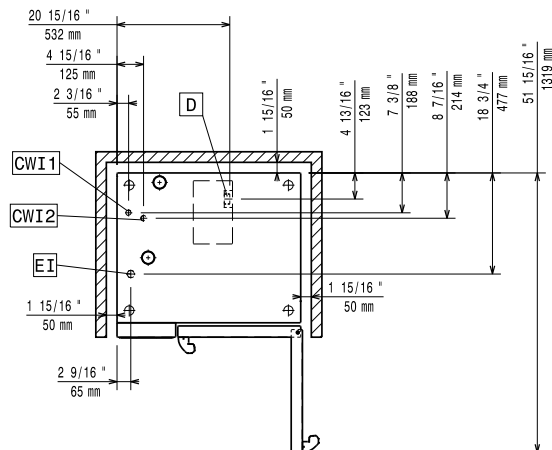


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	11.8 kW
Felvett teljesítmény:	11.1 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	>50 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:	130 kg
Nettó súly:	107 kg
Szállítási súly:	130 kg
Szállítási térfogat:	0.89 m ³

ISO tanúsítványok

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