

SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 8 x 600X400mm tálca, cukrászati kivitel

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


227929 (ECOEI01C3A3B)

SkyLine Pro kombipároló direkt vízbefecskendezéssel, digitális vezérléssel, 8 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 üvegtető, 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 párasztó 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 párasztás (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

- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Jóváhagyás

- Hármass termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.

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 energiavesztéséget.*

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

- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszer 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, 10-1/1, PNC 922656
sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 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
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- USB szonda PNC 922390
- 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100 mm - Marine PNC 922394
- IoT modul One Connected PNC 922421
kapcsolathoz (kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként)
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- 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 CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ)
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - PNC 922601
65 mm szintáv
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922602
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari PNC 922608
szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintávolság 80 mm
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610
- 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
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 PNC 922615
és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Összeépítő egységcsomag elektromos PNC 922620
6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű PNC 922623
6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz
- Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és PNC 922626
10 GN1/1
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, PNC 922630
6+6 vagy 6+10 GN1/1
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 PNC 922636
sütőkhöz, átm=50 mm
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 PNC 922637
sütőkhöz, átm=50 mm
- Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922645
- Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 PNC 922648
tányér, 65 mm szintávolság
- Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 PNC 922649
tányér, 85 mm szintávolság
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, PNC 922653
szétszerelt
- Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari PNC 922656
szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 PNC 922661
GN 1/1 + 10 GN 1/1
- Hővédő lemez 10 GN 1/1 PNC 922663
- Átalakító készlet földgázzal PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz PNC 922678
- DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN- PNC 922685
nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)
- 4 állítható láb PNC 922688
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő PNC 922690
állványhoz
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 PNC 922693
és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm

- Megerősített lepszitartó 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 ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell PNC 922718
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell PNC 922722
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz PNC 922723
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.sütőhöz PNC 922727
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922728
- Elszívóernyő ventilátorral 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 CSÓCSATLAKOZÁS PNC 922751
- Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz PNC 922752
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőhöz PNC 922774
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- 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

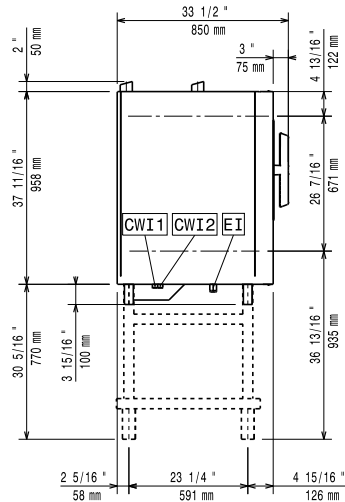
Javasolt vegyszer

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

Előlnézet



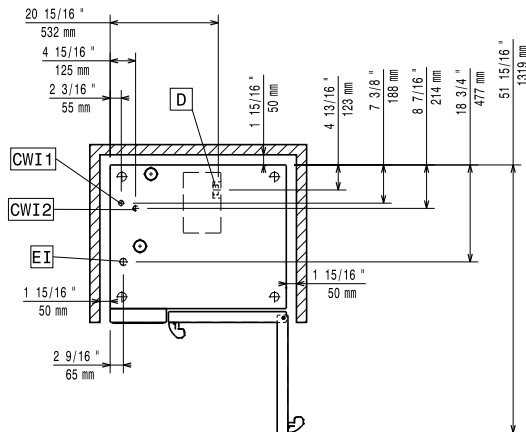
Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Tülfolyó leürítő cső

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Felvett teljesítmény: 20.3 kW
 Felvett teljesítmény: 19 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: 8 (400x600 mm)
 Max. terhelhetési kapacitás: 45 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: 152 kg
 Nettó súly: 130 kg
 Szállítási súly: 152 kg
 Szállítási térfogat: 1.11 m³

ISO tanúsítványok

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