

SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 8 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____

**227937 (ECOG101C3G3B)**

SkyLine Pro kombipároló direkt vízbefecskendezéssel, digitális vezérléssel, 8 600x400 mm, gázüzemű, 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 termővegezett 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.

Szállított tartozékok

- 1 Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) PNC 922656

Opcionális tartozékok

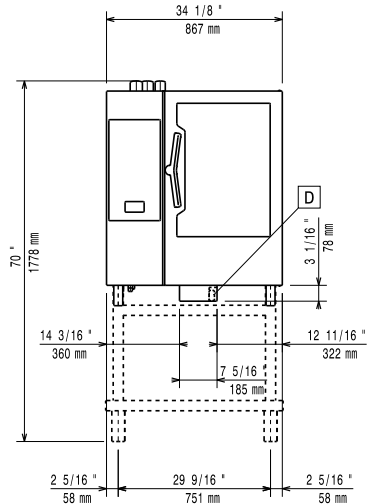
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca 40 mm | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100 mm - Marine | PNC 922394 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Gőz optimalizáló | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (KOCSI 2 TANKKAL, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922450 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintávolság 80 mm | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez 10 GN 1/1 | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Átalakító készlet földgázzal PB-re | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Átalakító készlet PB-ről földgázra | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 állítható láb | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |

- 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 sütőkhöz PNC 922709
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922728
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén PNC 922732
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922733
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén PNC 922737
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 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
- 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

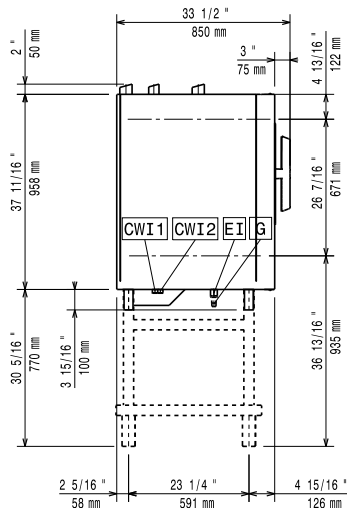
Javasolt vegyszer

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

Elölnézet

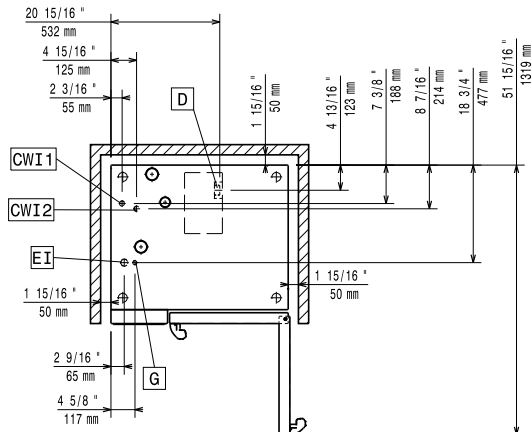


Oldalnézet



- CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Tülfolyó 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:	84618 BTU (21 kW)
Gázteljesítmény:	21 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:	1.5-6 bar
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	0 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	8 (400x600 mm)
Max. terhelhetési kapacitás:	45 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	850 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	1058 mm
Külső méretek, súly:	159 kg
Nettó súly:	139 kg
Szállítási súly:	159 kg
Szállítási térfogat:	1.11 m ³

ISO tanúsítványok

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