

SkyLine Premium S Elektromos kombipároló, 15GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



229717 (ECO20IT3A32)

SkyLine Premium S
kombipároló
érintőképernyős vezérléssel,
15xGN 1/1, elektromos, 3
főzési mód (automata,
receptek, manuális),
automata tisztítás, AISI 316L
bojler, 3 rétegű üveg, 84mm
sintávolság

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 vízkötelenítő 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 éttekategória 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 1/1GN tálcátartóval szállítva, 84 mm szintáv.

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 légkeringetési 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 súlyvesztesség csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítéssel.
- 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 ételcsaláddal (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 újrakezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyvesztesség 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

Jóváhagyás

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 zsíreleeresztő 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

- 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.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- 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 tölthetők 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 hármass 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 munkavégzés 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 lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
- valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
- a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahej) 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 egészségbárát vegyszerek.

Szállított tartozékok

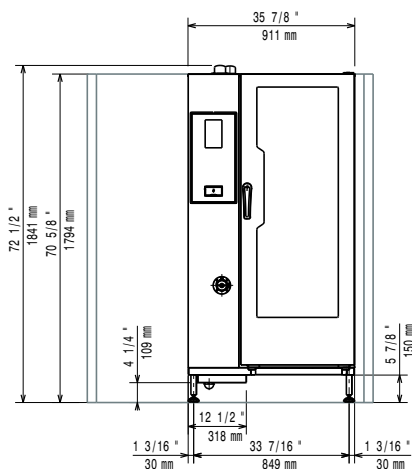
- 1 Állványos koci, 15-1/1 típus, 84 mm PNC 922683
sín távolság

Opcionális tartozékok

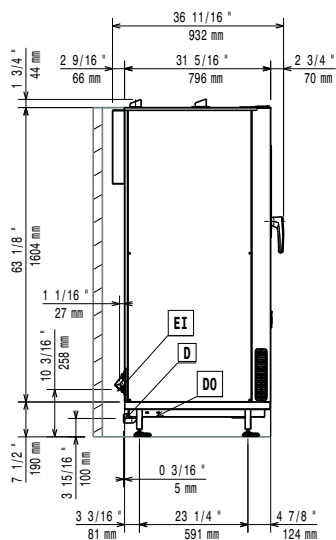
- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388 ☐
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003 ☐
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához PNC 920005 ☐
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 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 ☐
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ☐
- USB szonda - sous-vide PNC 922281 ☐
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321 ☐
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcsa sütőhöz PNC 922324 ☐
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329 ☐

• Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető)	PNC 922338	☐	• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	☐
• Multifunkciós kámpó	PNC 922348	☐	• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 20 GN sütőhöz	PNC 922778	☐
• Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1	PNC 922362	☐	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz	PNC 922365	☐	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	☐
• USB szonda	PNC 922390	☐	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	☐
• IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készüléként)	PNC 922421	☐	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	☐
• Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz	PNC 922435	☐	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
• EMELŐ EGYSÉGCSONAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ	PNC 922446	☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	☐	• Burgonya sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Hővédő lemez 20 GN 1/1	PNC 922659	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm sínávolság	PNC 922683	☐	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐	• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	☐
• 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm	PNC 922707	☐	• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	☐
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐	Javasolt vegyszer		
• Szonda tartó folyadékhöz	PNC 922714	☐	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC 0S2394	☐
• Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922715	☐	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	☐
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922725	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922730	☐			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922735	☐			
• Rm acél ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm	PNC 922738	☐			
• Műanyag ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm	PNC 922739	☐			
• Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN	PNC 922743	☐			
• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	☐			
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	☐			
• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS	PNC 922751	☐			
• Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm sínávolság	PNC 922753	☐			
• Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm sínávolság	PNC 922754	☐			
• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm sínávolság	PNC 922756	☐			
• Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely, sínávolság 80 mm	PNC 922761	☐			
• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm sínávolság	PNC 922763	☐			
• Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz	PNC 922769	☐			
• 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz	PNC 922771	☐			
• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	☐			

Előlnézet

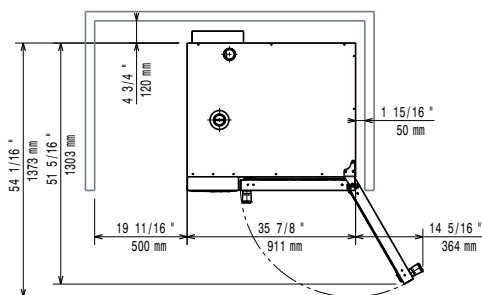


Oldalnézet



- 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:	40.4 kW
Felvett teljesítmény:	37.7 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<85 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	15 (GN 1/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	911 mm
Külső méretek, mélység:	864 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Külső méretek, súly:	313 kg
Nettó súly:	280 kg
Szállítási súly:	313 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m³

ISO tanúsítványok

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