

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló, 10GN1/I

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



229747 (ECOIE10IT3C30)

SkyLine Premium S kombipároló, érintőképernyős vezérléssel, 10 GN1/I, elektromos, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítóprogram, AISI316L bojler, 3 rétegű üveg - 230V

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, 67 mm szintív.

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 vízsűrűt. További információk a weboldalon találhatóak.

Konstrukció

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- 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.
- IPX5 vízvédettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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).
- 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.
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- 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).
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.

Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és

energiahatékonyság szempontjából.

- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.
- 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.
- 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.

- [NOT TRANSLATED]
- Az előző modellhez képest 33%-kal kevesebb vizet és 22%-kal kevesebb vegyszert használ tisztításkor.
- 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 egészségbárát vegyszerek.

Opcionális tartozékok

• Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszférikus bojlerrel	PNC 864388	☐
• Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/I sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhőszárazlat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhőszárazlat)	PNC 920004	☐
• Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhőszárazlat	PNC 920005	☐
• Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/I és GN 2/I sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)	PNC 922003	☐
• Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - GN1/I	PNC 922017	☐
• Egy pár rác 8 egész csirkehez (1,2kg) - GN1/I	PNC 922036	☐
• AISI304 mm acél rác sütőkhöz - GN1/I	PNC 922062	☐
• Rács 4 egész csirkehez	PNC 922086	☐
• Külső kézizuhany	PNC 922171	☐
• Perforált alumínium/szilikon cukrárszati tálcák - 400x600x38 mm	PNC 922189	☐
• Perforált alumínium sütőtepsei 4 oldalon peremmel - 400x600 mm	PNC 922190	☐
• Alumínium cukrárszati tálcák 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm	PNC 922191	☐
• 2 db. Sütőkosár	PNC 922239	☐
• AISI304 mm acél cukrárszati tálcák - 400x600 mm	PNC 922264	☐
• Biztonsági ajtózárra egységcsomag	PNC 922265	☐
• Rács 8 egész csirkehez (1,2kg) - GN1/I	PNC 922266	☐
• USB szonda - sous-vide	PNC 922281	☐
• Zsírgyűjtő tálcák üritővel - GN 1/I H=100 mm	PNC 922321	☐
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcák sütőkhöz	PNC 922324	☐
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	☐
• 4 db. hosszú nyár	PNC 922327	☐
• Zsírgyűjtő tálcák 40 mm	PNC 922329	☐
• Multifunkciós kompó	PNC 922348	☐
• 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm	PNC 922351	☐
• Rács 8 egész kacsa (1,8kg) - GN1/I	PNC 922362	☐
• Termál takaró 10 GN1/I sütőkhöz	PNC 922364	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/I szétszerelt állványhoz	PNC 922382	☐
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	☐
• USB szonda	PNC 922390	☐
• 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100 mm - Marine	PNC 922394	☐
• IoT module One Connected kapcsolathoz (kombi sütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IoT készülékneként)	PNC 922421	☐
• Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz	PNC 922435	☐
• Gőz optimalizáló	PNC 922440	☐
• ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/I - 2/I (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSEG A LEÜRÍTÉSHEZ)	PNC 922451	☐
• ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/I - 2/I (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ)	PNC 922452	☐
• Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/I - 65 mm szintív	PNC 922601	☐
• Állványos kocsi, 8-1/I, (sintárvolság: 80 mm)	PNC 922602	☐
• Állványos kocsi, 10-1/I, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcacél, szintárvolság 80 mm	PNC 922608	☐
• Betöltő sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/I	PNC 922610	☐
• Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/I sütőkhöz	PNC 922612	☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló, 10GN1/1

• Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	☐
• Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert	PNC 922618	☐
• Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922620	☐
• Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐
• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐
• Rm acél üritő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	☐
• Műanyag üritő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	☐
• Fail tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐
• Dehidrációs tálcá, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐
• Dehidrációs tálcá, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐
• Tálcátartó 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	☐
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Kerek összerakított 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	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922741	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922742	☐
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Tepszi hagyományos sütéshez	PNC 922746	☐
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	☐
• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS	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	☐
• Tapadásmentes GN1/1 tepszi, H=20 mm	PNC 925000	☐
• Tapadásmentes GN 1/1 tepszi, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Tapadásmentes GN1/1 tepszi, 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	☐
• Burgonyi sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Tapadásmentes GN 1/2 tepszi, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=60 mm	PNC 925011	☐
• 6 db. Tapadásmentes tepszi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	☐
• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepszi, H=40 mm	PNC 925013	☐
• 6 db. Tapadásmentes tepszi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	☐
• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	☐

SkyLine PremiumS
Elektromos kombipároló, 10GN1/1



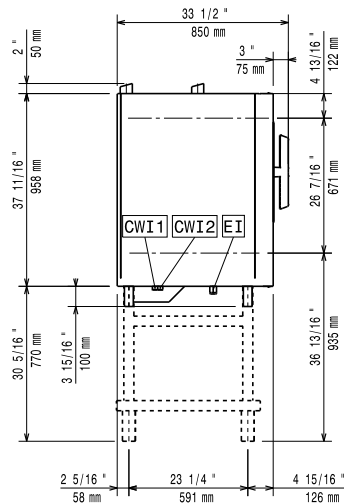
változtatás jogát arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2025.11.28

Előlnézet



Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	220-240 V/3 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:	<85 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	10 (GN 1/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	50 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:	165 kg
Nettó súly:	147 kg
Szállítási súly:	165 kg
Szállítási térfogat:	1.06 m ³

ISO tanúsítványok

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