Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló, 6GN1/1, IOT modullal

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

229753 (ECOE61T3A3T)

SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 1/1, elektromos, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AISI316L bojler, 3 rétegű üveg, IoT modul

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 vízkőtelenítő 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 étekkategória 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, lehetőség van a receptek megosztására, információk nyomon követésére, pl. státusz és statisztikák, HACCP adatok és fogyasztások, és szerviz hibajelzések ellenőrzésére.
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcatartóval szállítva, 67 mm síntáv.

Jóváhagyás

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 légkeringetéses 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 súlyveszteség csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkőmentesítéssel.
- 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 újrahőkezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyveszteség 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

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 zsírleeresztő 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

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem érdekében.
- Hármas 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.
- Elölről 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.
- 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 tölthetőek fel.

Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyiható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.
- 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 hármas 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 munkavégzést 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 lejárati időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
  - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlérett gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
  - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahéj) 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 egészségbarát vegyszerek.

Szállított tartozékok

1 IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként)	PNC 922421

Opcionális tartozékok

Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel	PNC 864388	❑
Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat)	PNC 920004	❑
Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználathoz	PNC 920005	❑
Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)	PNC 922003	❑
Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - 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	❑
Biztonsági ajtózár egységcsomag	PNC 922265	❑

A gyártó fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

- 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 nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz PNC 922324 ❑
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329 ❑
- Füstölő hosszanti és kereszttálcás sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338 ❑
- Multifunkciós kampó PNC 922348 ❑
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351 ❑
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362 ❑
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382 ❑
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386 ❑
- USB szonda PNC 922390 ❑
- 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőhöz, 100 mm - Marine PNC 922394 ❑
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435 ❑
- Emelő lábakon (magasság 250 mm), az állványon lévő 2x6 GN 1/1 vagy a 6 GN 1/1 sütőhöz PNC 922436 ❑
- Gőz optimalizáló PNC 922440 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922451 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSŐVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922452 ❑
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG EGYMÁSRA ÉPÍTETT SÜTŐKHÖZ 6 GN A 6 GN 1/1 VAGY 2/1-EN, + EMELŐ PNC 922453 ❑
- Állványos kocsi, 6-1/1, (síntávolság: 65 mm) PNC 922600 ❑
- Állványos kocsi, 5-1/1, (síntávolság: 80 mm) PNC 922606 ❑
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely, síntávolság 80 mm PNC 922607 ❑
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610 ❑
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922612 ❑
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922614 ❑
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) PNC 922615 ❑
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ❑
- Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922620 ❑
- Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922626 ❑
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 PNC 922630 ❑
- Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőhöz PNC 922632 ❑
- Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőhöz, magasság 250 mm PNC 922635 ❑
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922636 ❑
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922637 ❑
- Fali tartó 6 GN 1/1 sütőhöz PNC 922643 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652 ❑
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt PNC 922653 ❑
- Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely (síntávolság: 80 mm) PNC 922655 ❑
- Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg kereszttálcás sokkoló hűtő/fagyasztó PNC 922657 ❑
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 PNC 922660 ❑
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Hővédő lemez 6 GN 1/1 PNC 922662 ❑
- Összeépítő egységcsomag (6 GN1/1 sütő korábbi 6 GN1/1 sütőre) PNC 922679 ❑
- DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (síntávolság: 80 mm) PNC 922684 ❑
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687 ❑
- Tálcatartó 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 ❑
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699 ❑
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm PNC 922702 ❑
- Kerekek összeépített sütőkhöz PNC 922704 ❑
- Hálós grillező rács PNC 922713 ❑
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell PNC 922718 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell PNC 922722 ❑
- Kondenzációs elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz PNC 922723 ❑
- Kondenzációs elszívóernyő ventillátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el. sütőhöz PNC 922727 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922728 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 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 ❑

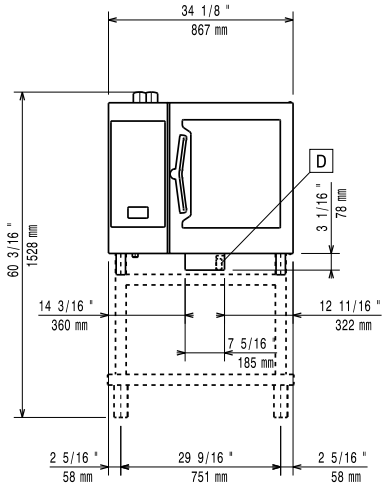
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

• Tepsi 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 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	❑
• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	❑
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, 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	❑
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	❑
• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	❑
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	❑
• 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	❑

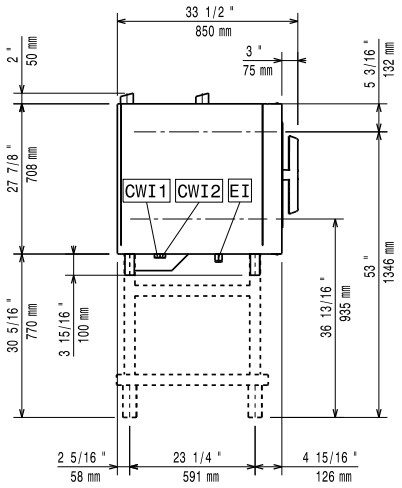
A gyártó fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine PremiumS
Elektromos kombipároló, 6GN1/1, IOT modullal

Elölnézet

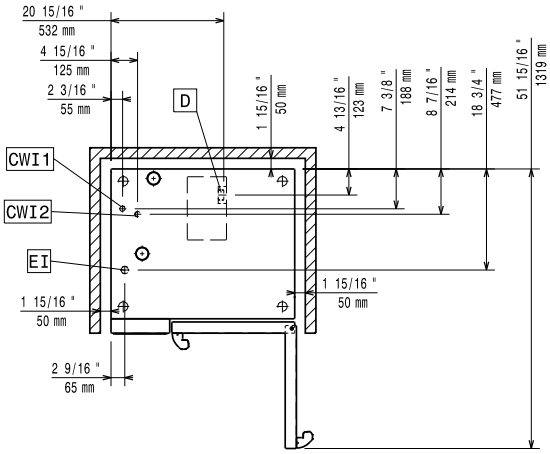


Oldalnézet



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:	<85 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	6 (GN 1/1)
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:	137 kg
Nettó súly:	121 kg
Szállítási súly:	137 kg
Szállítási térfogat:	0.89 m³

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