

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló, 10GN1/I, IoT modullal

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



229754 (ECO10IT3A3T)

SkyLine Premium S
kombipároló
érintőképernyős vezérléssel,
10 GN 1/I, 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 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 élekkategória 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/IGN tálcátartóval szállítva, 67 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 súlyvesztés 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 súlyvesztés 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 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.
- 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 nyítható, 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 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.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, 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 lejáratási időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlért 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 IOT module 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, atmoszférius bojlerrel | PNC 864388 | ☐ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/I sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhővezetési - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhővezetési) | PNC 920004 | ☐ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhővezetésihez | 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 rács - GN1/I | PNC 922017 | ☐ |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/I | PNC 922036 | ☐ |
| • AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN1/I | PNC 922062 | ☐ |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | ☐ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálcák - 400x600x38 mm | PNC 922189 | ☐ |
| • Perforált alumínium sütőleptű 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | ☐ |
| • Alumínium cukrászati tálcák 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | ☐ |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | ☐ |
| • AISI304 mm acél cukrászati tálcák - 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Biztonsági ajtózársz egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/I | PNC 922266 | ☐ |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálcák ürítővel - GN 1/I H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcák sütőhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | 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 sütőhöz | 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 sütőhöz, 100 mm - Marine | PNC 922394 | ☐ |
| • 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 EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922451 | ☐ |
| • ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/I - 2/I (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZEPEL CSŐVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) | PNC 922452 | ☐ |
| • Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/I - 65 mm szintív | PNC 922601 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 8-1/I, (sintávság: 80 mm) | PNC 922602 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-1/I, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcával, szintávság 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Betöltő sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/I | PNC 922610 | ☐ |

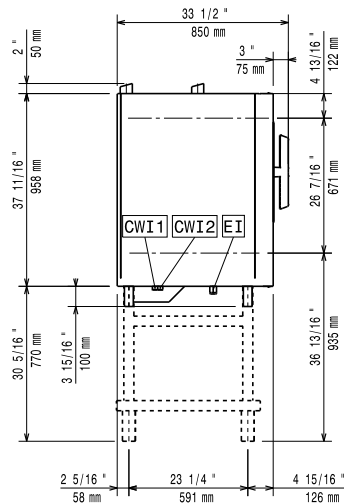
SkyLine PremiumS
 Elektromos kombipároló, 10GN1/I, IOT modulal

• Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922612	□
• 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 kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	□
• Duo szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	□
• 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	□
• 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 tálcák, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	□
• Dehidrációs tálcák, GN 1/1, síma	PNC 922652	□
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelhető	PNC 922653	□
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	□
• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztáltács sokkoló hűtő/fagyasztó	PNC 922657	□
• 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 tepsi tartó 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 összerakható 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 síma, 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 síma, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	□
• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	□
• Tojás sütő 8 db. Tojához, palacsintához	PNC 925005	□
• Lapos sütőtepsei 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	□
• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	□
• Burgonyás 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	□

Előlnézet



Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Túlfolyó 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:	<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:	1.11 m ³