

## SkyLine Premium S Elektromos kombipároló, 6GN1/1, bal zsanéros ajtó

TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**229755 (ECO61T3A3L)**

SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 1/1, elektromos, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AIS1316L bojler, 3 rétegű üveg, bal zsanéros ajtó

### 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 étek kategória 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 párazsintű 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 ételcsoporttal (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. Lehetséges 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, húskok, 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

### Jóváhagyás

kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsűtési 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 vízsűrőt. További információk a weboldalon találhatóak.

### 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 tölthetőek fel.

### Fenntarthatóság



- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, 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 tippet 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 izletes ételleket nyerve 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 öblítőszeret a SkyClean környezetbarát funkcióival.
- A C22 és C25 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

### Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388
- Vízsűrű patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) PNC 920004
- Vízsűrű patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználat 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 rácpolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - 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 ajtózárra egységcsomag PNC 922265

- 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 nyárral, hosszanti tálcás sütőkhöz PNC 922324
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (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 sütőkhöz, 100 mm - Marine PNC 922394
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IoT készülékenként) PNC 922421
- 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 sütőkhöz 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 CSÖVEL 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, (sintávolság: 65 mm) PNC 922600
- Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922606
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm PNC 922607
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922612
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922614
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (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

SkyLine PremiumS  
 Elektromos kombipároló, 6GN1/1, bal zsanéros ajtó



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

- Szállítókosci állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922626
- Duo szállítókosci állványos kocsikhoz, 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 őrítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922636
- Műanyag őrítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922637
- Fali tartó 6 GN 1/1 sütőhöz PNC 922643
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs 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 (sintávolság: 80 mm) PNC 922655
- Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztáltcás 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, (sintávolság: 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 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

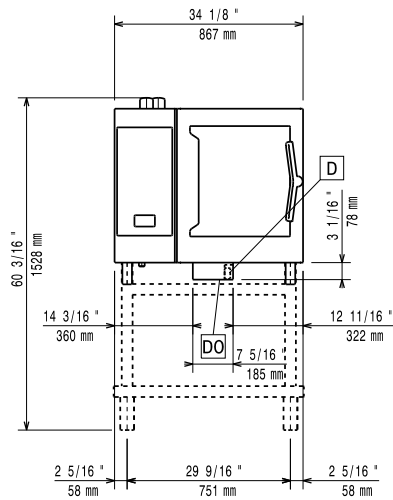
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922733
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922737
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm PNC 922745
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747
- 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSÓCSATLAKOZÁS 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

### Javasolt vegyszer

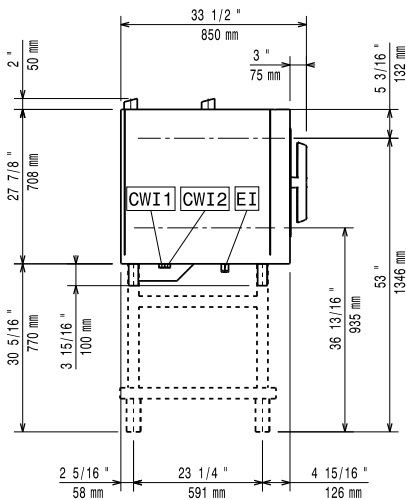
- C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 tasak PNC 0S2394
- C22 mosószertableta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. PNC 0S2395



Előlnézet

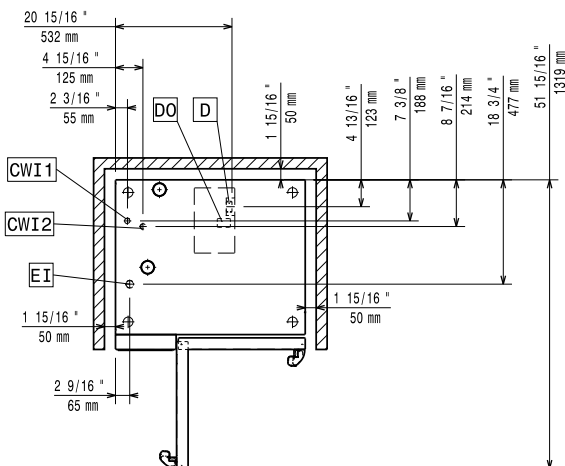


Oldalnézet



- 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:	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:	Bal oldal
Külső méretek, szélesség:	867 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Külső méretek, súly:	138 kg
Nettó súly:	121 kg
Szállítási súly:	138 kg
Szállítási térfogat:	0.89 m <sup>3</sup>

**ISO tanúsítványok**

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