

SkyLine Premium S Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1, AISI 316L bojler

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


229809 (ECOG20IT3V31)

SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 20 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AISI316L bojler, 3 rétegű üveg

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 öblítősztet 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 működéséért.
- 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, 63 mm szintű.
- Állítható magasságú lábak.

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 légkeringető 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 súlyvesztesség csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítővel.
- 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 fűzésnél 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 zsíreleesztő 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

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés 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.
- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem 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 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.

- Az új tisztító ciklusnál 33%-kal kevesebb vizet, 43%-kal kevesebb vegyszert és 25%-kal kevesebb energiát fogyaszt.*

*Az Electrolux Professional Laboratóriumában végzett belső teszt alapján, amely egy aktuális SkyLine 20 GN1/1 elektromos, bojleres kombipárolót hasonlított össze az előző verzióval.

- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés 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 lejáratási időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és izletes ételeket nyerjen a túlérett 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 mosószeres foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

Szállított tartozékok

- 1 Tálcátartó regálkocsi, 20 GN 1/1 , 63 PNC 922753 mm sántávolság

Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388
- Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához PNC 920005
- 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
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266

SkyLine PremiumS
 Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1, AISI 316L bojler

| | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> | • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Burgonya sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékeként) | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | Javasolt vegyszer | | |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 tasak | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez 20 GN 1/1 | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Átalakító készlet földgárról PB-re | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Átalakító készlet PB-ről földgázra | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm szintávolság | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Hálós grillező rács | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tepsi hagyományos sütéshez | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm szintávolság | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm szintávolság | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm szintávolság | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely, szintávolság 80 mm | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> | | | |

Elektromos

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Tápfeszültség: | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Felvett teljesítmény: | 1.8 kW |
| Felvett teljesítmény: | 1.8 kW |

Gáz

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Teljes hőterhelés: | 217344 BTU (54 kW) |
| Gázteljesítmény: | 54 kW |
| Standard gáz típus: | Natural Gas G20 |
| ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: | 1" MNPT |

Víz:

| | |
|---------------------------------|---------|
| Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: | 30 °C |
| Bejövő víz "FCW" csatlakozás: | 3/4" |
| Nyomás: | 1-6 bar |
| Kloridok: | <17 ppm |
| Vezetőképesség: | 0 µS/cm |
| Leürítés "D": | 50mm |

Kapacitás:

| | |
|------------------------------|-------------|
| GN: | 20 (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: | 336 kg |
| Nettó súly: | 303 kg |
| Szállítási súly: | 336 kg |
| Szállítási térfogat: | 1.83 m ³ |

ISO tanúsítványok

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

