Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló, 16 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

237301 (ECOE201T3A3B)	SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 16 600x400mm, elektromos, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AISI316L bojler, 3 rétegű üveg, cukrászati kivitel, 80mm síntávolság

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, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db cukrászati tálcatartóval (600x400 mm) szállítva, 80 mm síntávolság.

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.
- 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).
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- 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 tölthetőek fel.

Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyiható, 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 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.
- 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.
- 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.

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

SkyLine PremiumS
Elektromos kombipároló, 16 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

Szállított tartozékok

- 1 Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, síntávolság 80 mm — PNC 922761

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 gőzhasználathoz — 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 ❑
- 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 ❑
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 — PNC 922362 ❑
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz — PNC 922365 ❑
- Falra szerelt vegyszertartó — PNC 922386 ❑
- USB szonda — PNC 922390 ❑
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) — PNC 922421 ❑
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz — PNC 922435 ❑
- EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ — PNC 922446 ❑
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer — PNC 922618 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm — PNC 922651 ❑
- Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima — PNC 922652 ❑
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 — PNC 922659 ❑
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm síntávolság — PNC 922683 ❑
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez — PNC 922687 ❑
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm — PNC 922707 ❑
- Hálós grillező rács — PNC 922713 ❑
- Szonda tartó folyadékhoz — PNC 922714 ❑
- Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz — PNC 922715 ❑
- Kondenzációs elszívóernyő ventillátorral 20 GN 1/1 el.sütőhöz — PNC 922725 ❑
- Elszívóernyő ventillátorral 20 GN 1/1 sütőhöz — PNC 922730 ❑
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz — PNC 922735 ❑
- Rm acél ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm — PNC 922738 ❑
- Műanyag ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm — PNC 922739 ❑
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN — PNC 922743 ❑
- Tepsi hagyományos sütéshez — PNC 922746 ❑
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm — PNC 922747 ❑
- 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS — PNC 922751 ❑
- Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1 , 63 mm síntávolság — PNC 922753 ❑
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm síntávolság — PNC 922754 ❑
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm síntávolság — PNC 922756 ❑
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, síntávolság 80 mm — PNC 922761 ❑
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm síntávolság — PNC 922763 ❑
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz — PNC 922769 ❑
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz — PNC 922771 ❑
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) — PNC 922773 ❑
- Kondenzációs cső hosszabbítás — PNC 922776 ❑
- Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 20 GN sütőhöz — PNC 922778 ❑
- 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 ❑

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

- 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm PNC 925014 ❑

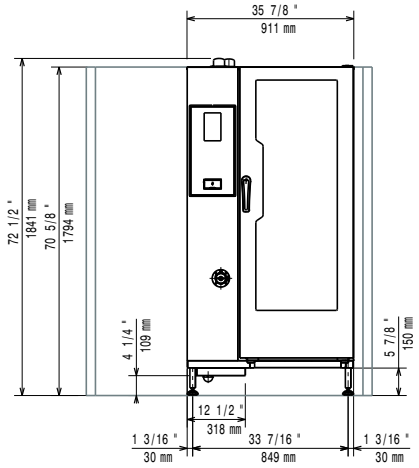
Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak PNC 0S2394 ❑
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. PNC 0S2395 ❑

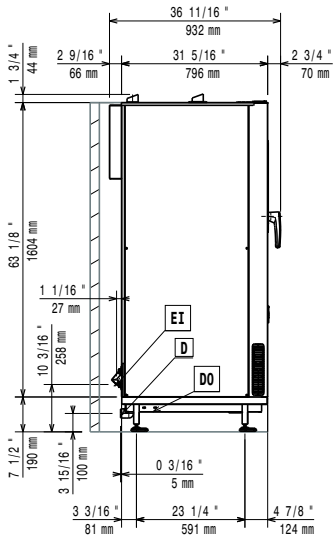
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine PremiumS
Elektromos kombipároló, 16 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

Elölnézet

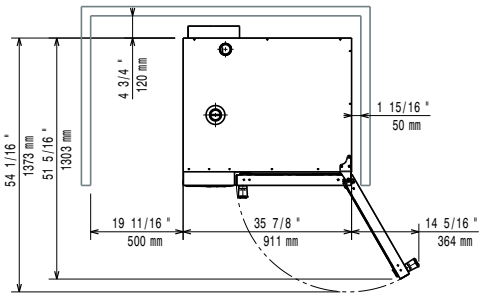


Oldalnézet



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:	40.4 kW
Felvett teljesítmény:	37.7 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:	16 (400x600 mm)
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:	311 kg
Nettó súly:	278 kg
Szállítási súly:	311 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m³

ISO tanúsítványok

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

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