

## SkyLine Pro

### Elektromos kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



217922 (ECOE101C2A0)

Skyline Pro kombipároló  
dírtel vízbefecskendezéssel  
és digitális vezérléssel, 10  
GN 1/1, elektromos,  
programozható, automata  
tisztítórendszer

### Rövid leírás

#### Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszt lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód, EcoDelta
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintá

### Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- Bojler nélküli párasító funkció a nedvesség hozzáadásához és megtartásához a magas minőségű, következetes főzési eredmény eléréséhez.
- Száraz forró levegős ciklus (max. 300°C), mely ideális az alacsony páraszintű főzéshez. Automatikus párasítás (11 beállítás) a bojler nélküli gőzképzéshez:
  - 0 = nincs hozzáadott nedvesség (barnítás, au graten, sütés, előfőzött étel)-1-2 = alacson
  - 1-2 = alacsony páraszint (kis adag hús vagy hal)
  - 3-4 = közepesen alacsony páraszint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
  - 5-6 = közepes páraszint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
  - 7-8 = közepesen magas páraszint (párolt zöldség)
  - 9-10 = magas páraszint (posírozott hús)
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Program mód: maximum 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- 5 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- SkyClean: beépített, automatikus öntisztító ciklus. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés).
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).
- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsírléürítő és gyűjtő tartozékhoz a biztonságosabb működés érdekében (a speciális állvány opcionális tartozék).
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás: 10 GN 1/1
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.

### Konstrukció

- Dupla termoüvegezésű ajtó nyitott keretű konstrukcióval, a külső ajtópanel hidegen

### Jóváhagyás

tartásához. Nyitható belső üveg az ajtón a könnyű tisztítás érdekében.

- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

### Fenntarthatóság



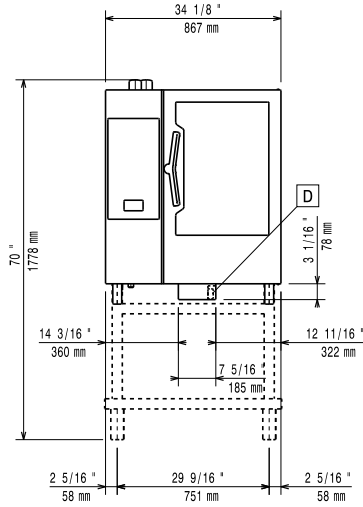
- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könnyökkel nyitható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).

### Opcionális tartozékok

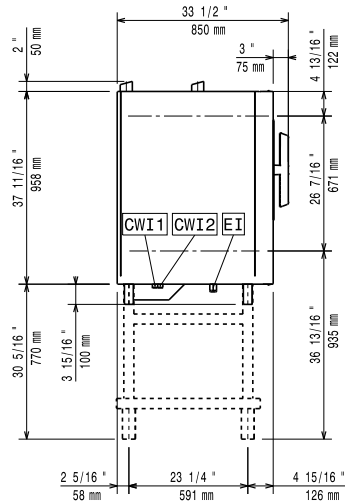
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)                               | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)                  | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1  | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 4 egész csirkéhez  | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső kézizuhany  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm                                       | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm                                       | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm                                       | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Biztonsági ajtózár egységcsomag   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz             | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db. hosszú nyárs  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 10 GN1/1 sütőkhöz   | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv   | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)  | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm         | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1  | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz   | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz  | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)     | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)     | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz                               | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Szállítókoscsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókoscsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1  | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm  | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Kocsi 2 tartállyos zsírgyűjtőkhöz   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)                     | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz   | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság                                  | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság                                  | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima   | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1   | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez 10 GN 1/1  | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)                | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz   | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm                                  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Megerősített tepsi 10 GN1/1 - 64 mm   | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm   | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerek összerakott sütőkhöz  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőkhöz  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |

• Hálós grillező rács	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	<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"/>
• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőhöz	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	<input type="checkbox"/>

Előnézet

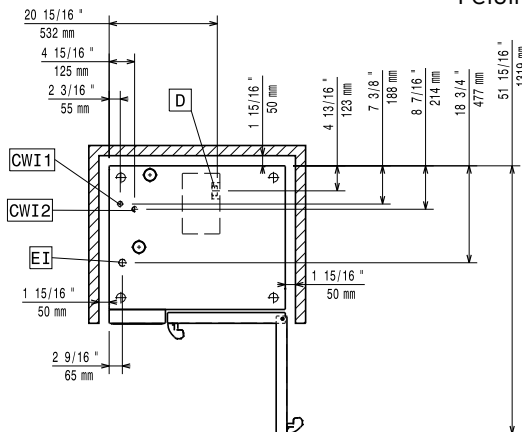


Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz  
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Tülfolyó leürítő cső  
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



### Elektromos

**Tápfeszültség:**  
 217922 (ECOEI01C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Felvett teljesítmény:** 19 kW  
**Felvett teljesítmény:** 20.3 kW  
**Megszakító szükséges**

### Víz:

**Bejövő víz "FCW" csatlakozás:** 3/4"  
**Nyomás:** 1-6 bar  
**Leürítés "D":** 50mm  
 Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.  
 Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.  
**Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:** 30 °C  
**Keménység:** 5 °fH / 2.8 °dH  
**Kloridok:** <10 ppm  
**Vezetőképesség:** >50 µS/cm

### Installáció:

**Rés:** Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon  
**Javasolt szervíz rész:** 50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

**GN:** 10 - 1/1 Gastronom  
**Max. terhelhetési kapacitás:** 50 kg

### Technikai információ:

**Ajtó zsanérok:**  
**Külső méretek, szélesség:** 867 mm  
**Külső méretek, mélység:** 775 mm  
**Külső méretek, magasság:** 1058 mm  
**Nettó súly:** 127 kg  
**Szállítási súly:** 144 kg  
**Szállítási térfogat:** 1.11 m<sup>3</sup>

### ISO tanúsítványok

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