

SkyLine ProS

Elektromos kombipároló, 10GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217613 (ECOE102K2C0)

Skyline Pro S kombipároló
 dirket vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 10 GN 2/1,
 elektromos, 2 főzési mód
 (recept, manuális), automata
 tisztítórendszer, 230V

217623 (ECOE102K2A0)

Skyline Pro S kombipároló
 dirket vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 10 GN 2/1,
 elektromos, 2 főzési mód
 (recept, manuális), automata
 tisztítórendszer

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 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 öblítőszer lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód; EcoDelta
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner,
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67 mm sínáv

Fő jellemzők

- Bojler nélküli párasztó 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 párasztás (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 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsítási programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 20 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- 7 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.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).
- Zsírkivezetés: előkészítve egy beépített zsírléürítő és gyűjtő tartozékhoz a biztonságosabb működés érdekében (a speciális állvány opcionális tartozék).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás: 10 GN2/1 vagy 20 GN1/1.
- 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 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.

Jóváhagyás

- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

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.
- 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).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárnny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- SkyClean: Beépített, automatikus öntisztító rendszer. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés), környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításához. Programozható. Késleltetett indítás is választható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.

Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | ☐ |
| 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 sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| 1 pár AISI304 rm acél rácpolc | PNC 922175 | ☐ |
| 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 ajtózárs egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | ☐ |
| Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és keresztirányú sütőhöz | PNC 922325 | ☐ |
| Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| 6 db. rövid nyárs | PNC 922328 | ☐ |
| Multifunkciós kampó | PNC 922348 | ☐ |
| 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm | PNC 922357 | ☐ |
| Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| Termál takaró 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922366 | ☐ |
| Tálcátartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922384 | ☐ |
| Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ |
| USB szonda | PNC 922390 | ☐ |
| IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz | PNC 922421 | ☐ |
| - NOT TRANSLATED - | PNC 922435 | ☐ |
| Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel) | PNC 922438 | ☐ |
| SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való. | PNC 922439 | ☐ |
| Állványos kocsi, 10-2/1, (sintávolság: 65 mm) | PNC 922603 | ☐ |
| Állványos kocsi, 8-2/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922604 | ☐ |
| Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922605 | ☐ |
| Állványos kocsi, 10-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm | PNC 922609 | ☐ |
| Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922613 | ☐ |
| Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922616 | ☐ |
| Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | ☐ |
| Összeépítő egységcsomag elektromos 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922621 | ☐ |
| Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922627 | ☐ |
| Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 | PNC 922631 | ☐ |
| 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 | ☐ |
| Kocsi 2 tartályos zsírgyűjtőhöz | PNC 922638 | ☐ |
| Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| Tányértartó állványos kocsi, 10-2/1, 51 tányér, 75 mm szintávolság | PNC 922650 | ☐ |
| Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | ☐ |

• Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922654	☐	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	☐
• Hővédő lemez 10 GN 2/1	PNC 922664	☐			
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1	PNC 922667	☐			
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐			
• Tálcátartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz	PNC 922692	☐			
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐			
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐			
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922719	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922721	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 el.sütőhöz	PNC 922724	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 el. sütőhöz	PNC 922726	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922729	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922731	☐			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922734	☐			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922736	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐			
• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz	PNC 930218	☐			

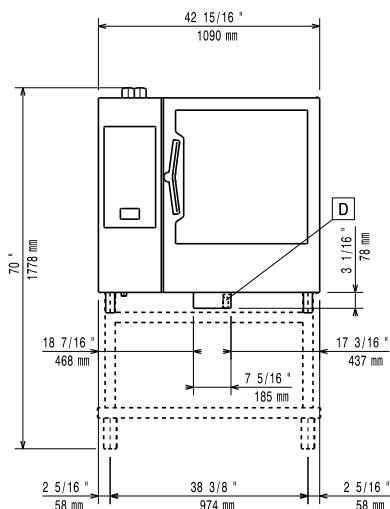
Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 tasak PNC 0S2394 ☐

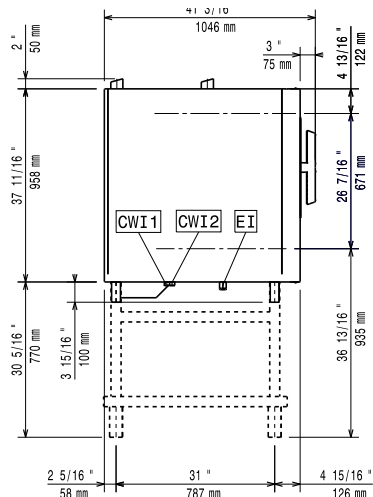


A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Előlnézet

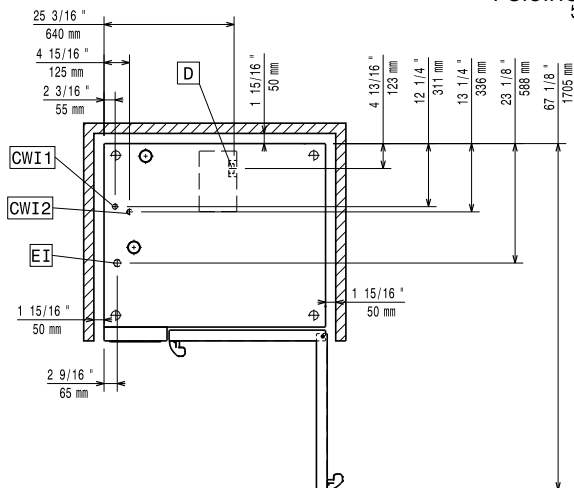


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség:

217613 (ECO E102K2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217623 (ECO E102K2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Felvett teljesítmény:

37.9 kW

Felvett teljesítmény:

35.4 kW

Víz:

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.

Max. bejövő tápvíz

hőmérséklet: 30 °C

Bejövő víz "FCW" csatlakozás:

3/4"

Nyomás:

1-6 bar

Kloridok:

<10 ppm

Vezetőképeség:

>50 µS/cm

Leürítés "D":

50mm

Installáció:

Rés:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rész:

50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN:

10 (GN 2/1)

Max. terhelhetési kapacitás:

100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:

Jobb oldal

Külső méretek, szélesség:

1090 mm

Külső méretek, mélység:

971 mm

Külső méretek, magasság:

1058 mm

Külső méretek, súly:

163 kg

Nettó súly:

163 kg

Szállítási súly:

188 kg

Szállítási térfogat:

1.59 m³

ISO tanúsítványok

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001