

SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217824 (ECO201B2A0)

Skyline Premium
kombipároló bojlerrel és
digitális vezérléssel, 20 GN
1/1, elektromos,
programozható, automata
tisztítórendszer

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 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 öblítőszer lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerálási ciklus
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartó kocsival szállítva, 63mm szintáv

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.
- Száraz, forró levegős légkeringetési 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 súlyvesztés csökkentéséhez.
- 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 (25°C - 130°C).
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 63 mm-es szintávolsággal.
- Előre beállított program a regeneráláshoz, ideál tányéros banketthez vagy tálcákon történő újramelegítéshez.
- 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 rendszer beépített bojler vízkötelenítéssel. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés).
- 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.
- 20 GN1/1 kapacitás.
- 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 tartáshoz. Nyitható belső üveg az ajtón a könnyű tisztítás érdekében.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.

Jóváhagyás

- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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).

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.

Szállított tartozékok

- 1 Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753
sintávolság

Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos PNC 864388 ☐
mosogatógéphez, atmoszferikus
bojlerrel
- Vízlágyító patronnal és PNC 920003 ☐
áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat
esetén)
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - PNC 922017 ☐
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036 ☐
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062 ☐
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086 ☐
- Külső kézizuhany PNC 922171 ☐
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati PNC 922189 ☐
tálca - 400x600x38 mm
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon PNC 922190 ☐
peremmel - 400x600 mm
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon PNC 922191 ☐
peremmel - 400x600x20 mm
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239 ☐
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - PNC 922264 ☐
400x600 mm
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ☐
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 PNC 922321 ☐
mm
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324 ☐
egységcsomag, 4 hosszú nyárssal,
hosszanti tálcás sütőhöz
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326 ☐
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327 ☐
- Füstölő hosszanti és keresztaléc PNC 922338 ☐
sütőhöz (4 különböző faforgács
rendelhető)
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922420 ☐
- IoT module kombisütőhöz és sokkoló PNC 922421 ☐
fagyasztóhoz
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652 ☐
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659 ☐
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm PNC 922683 ☐
sintávolság
- Egységcsomag sütő falhoz PNC 922687 ☐
rögzítéséhez
- Állítható kerek 20 GN sütőhöz PNC 922701 ☐
- 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 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 2/1 PNC 922720 ☐
sütőhöz - ODORLESS modell
- Kondenzációs elszívóernyő PNC 922725 ☐
ventilátorral 20 GN 1/1 el.sütőhöz
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 PNC 922730 ☐
sütőhöz
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 PNC 922735 ☐
sütőhöz
- Kocsi fogantyú tartó (amikor a kocsi a PNC 922743 ☐
sütőben van) - 20 GN
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746 ☐
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik PNC 922747 ☐
bordázott - 400x600x20 mm
- Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753 ☐
sintávolság
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm PNC 922754 ☐
sintávolság
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 PNC 922756 ☐
tányér, 74 mm sintávolság
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari PNC 922761 ☐
szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely,
sintávolság 80 mm
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 PNC 922763 ☐
tányér, 90 mm sintávolság
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN PNC 922769 ☐
1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine
sütők kocsijaihoz
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás PNC 922771 ☐
csomagja a régi AOS sütőkhöz
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773 ☐
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776 ☐
- Készlet elektromos teljesítménycsúcs PNC 922778 ☐
management rendszer felszereléséhez
20 GN sütőhöz
- 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 PNC 925003 ☐
bordázott - GN1/1
- Alumínium grill, GN1/1 PNC 925004 ☐
- Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, PNC 925005 ☐
palacsintához



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Elektromos kombipároló, 20GN1/1

- 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 ☐

Javasolt vegyszer

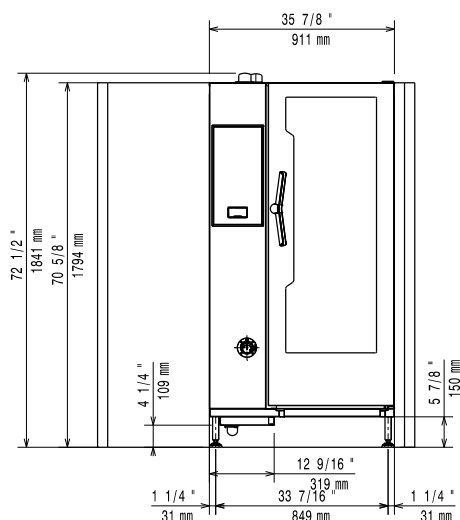
- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak PNC 0S2394 ☐
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. PNC 0S2395 ☐



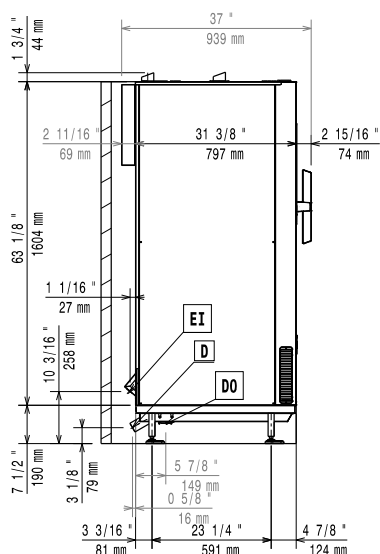
vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2025.07.09

Előlnézet



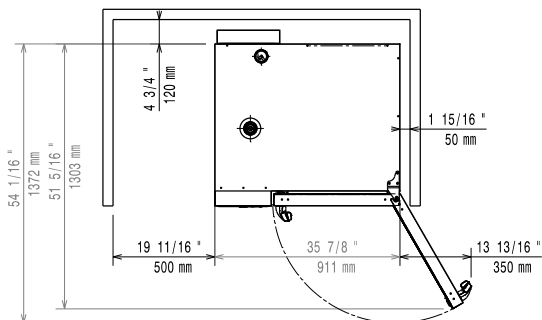
Oldalnézet



CW11 = Bejövő hidegvíz
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Túlfolyó leürítő cső

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	40.4 kW
Felvett teljesítmény:	37.7 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: <45 ppm

Vezetőképesség: >50 µS/cm

Leürítés "D": 50mm

Installáció:

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

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:	265 kg
Nettó súly:	265 kg
Szállítási súly:	301 kg
Szállítási térfogat:	2.23 m³

ISO tanúsítványok

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