

SkyLine ProS

Elektromos kombipároló, 20GN2/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217625 (ECO202K2A0)

Skyline Pro S kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 20 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 öblítőszeret 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 tálcátartó kocsival szállítva, 63 mm szint

Fő jellemzők

- 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 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 20 különböző főzési ciklust irányítható ugyanazon 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).
- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsírlévírtő 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás : 20 GN 2/1 vagy 40 GN 1/1
- 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.

Jóváhagyás

- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről 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.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcaszállító kocsi, 63 mm-es sántávolsággal.

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.
- 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.
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)

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.
- SkyClean: Beépített, automatikus öntisztító rendszer. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés), környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításhoz. Programozható. Késleltetett indítás is választható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.

Szállított tartozékok

- 1 Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm PNC 922757 sántávolság

Opcionális tartozékok

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácpolc - 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"/> |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |

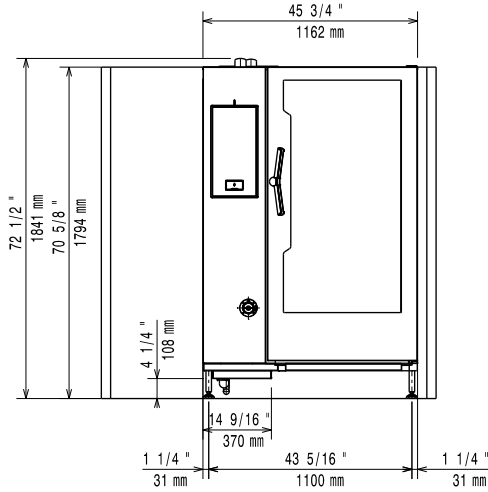
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 db. rövid nyárs | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 20 GN2/1 sütőkhöz | PNC 922367 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT module kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922439 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | <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"/> |
| • Hővédő lemez 20 GN 2/1 | PNC 922658 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 15-2/1 típus, 84 mm sántávolság | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Állítható kerekek 20 GN sütőkhöz | PNC 922701 | <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 2/1 sütőkhöz | PNC 922716 | <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"/> |
| • Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm sántávolság | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 16-2/1 típus, 80 mm sántávolság | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 92 tányér, 85 mm sántávolság | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 20-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcacely, sántávolság 80 mm | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 116 tányér, 66 mm sántávolság | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |
| • Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 2/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz | PNC 922770 | <input type="checkbox"/> |
| • 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |

- Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 20 GN sütőhöz PNC 922778
- Tapadásmentes GN 1/1 tepsí, H=40 mm PNC 925001
- Tapadásmentes GN1/1 tepsí, 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

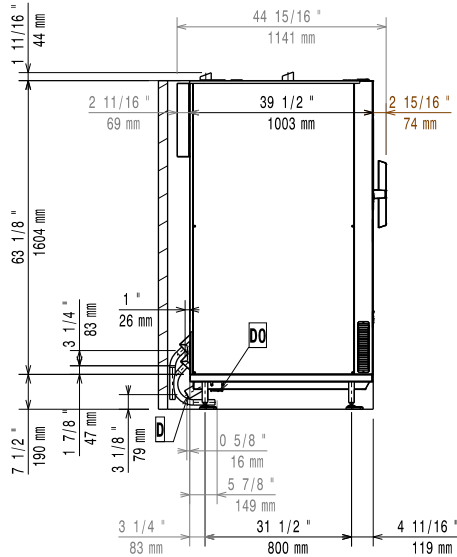
Javasolt vegyszer

- *NOT TRANSLATED* PNC 0S2394
- *NOT TRANSLATED* PNC 0S2395

Előlnézet

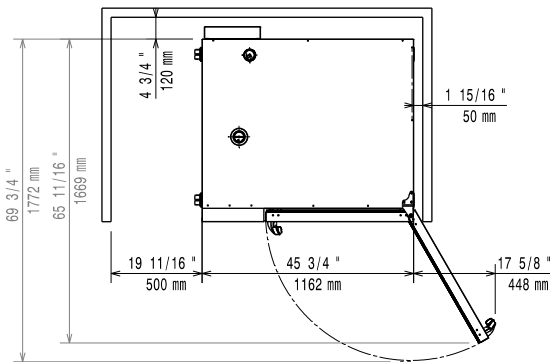


Oldalnézet



- CW11 = Bejövő hidegvíz
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Túlfolyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	217625 (ECOE202K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:		65.4 kW
Felvett teljesítmény:		70.2 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 információért olvassa el a használati utasítást.	
Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
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:	20 - 2/1 Gastronorm
Max. terhelhetési kapacitás:	200 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	
Külső méretek, szélesség:	1162 mm
Külső méretek, mélység:	1066 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Nettó súly:	330 kg
Szállítási súly:	368 kg
Szállítási térfogat:	3.07 m ³

ISO tanúsítványok

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