

## SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 20GN2/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



217825 (ECO202B2A0)

Skyline Premium kombipároló bojlerrel és digitális vezérléssel, 20 GN 2/1, 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 öblítőszert 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 2/1GN tálcátartó kocsival szállítva, 63mm szintív

### Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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.
- 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).
- 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 : 20 GN 2/1 vagy 40 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

### Jóváhagyás

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.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcaszállító kocsi, 63 mm-es szintávolsággal.

### Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny 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.

### Szállított tartozékok

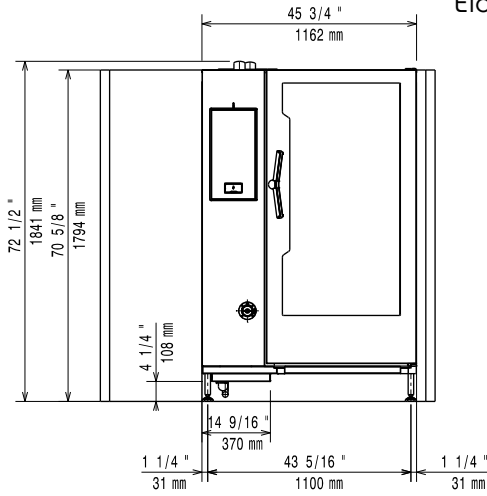
- 1 Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm szintávolság PNC 922757

### Opcionális tartozékok

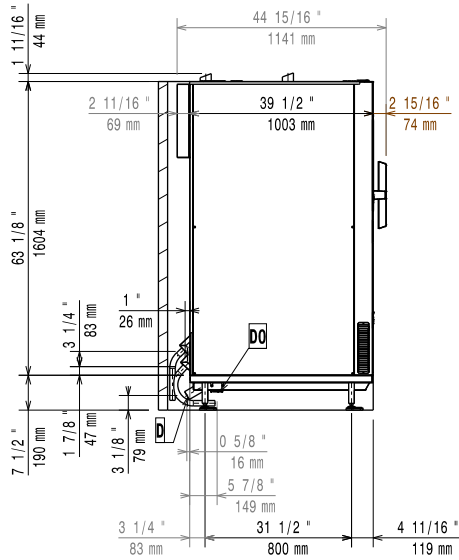
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)          | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással                          | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 mm acél ráccspolc - GN1/1                                      | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1                                 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 mm 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 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm                                  | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1   | PNC 922266 | <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 kacsa (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"/> |
| • 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 szintávolság   | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez   | PNC 922687 | <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"/> |
| • 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 szintávolság   | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 16-2/1 típus, 80 mm szintávolság   | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 92 tányér, 85 mm szintávolság                            | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 20-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcacely, szintávolság 80 mm  | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 116 tányér, 66 mm szintávolság                           | 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 sütőkhöz       | PNC 922778 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadámentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadámentes 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"/> |
| • Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1  | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |

Előlnézet

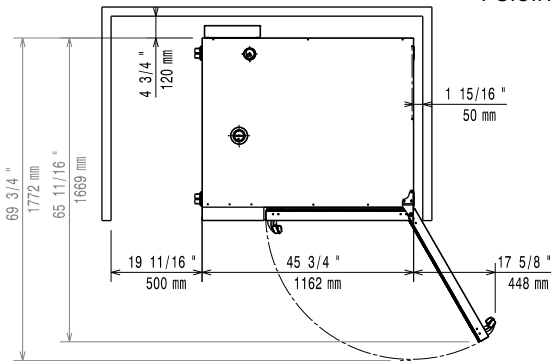


Oldalnézet



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

Felülnézet



### Elektromos

<b>Tápfeszültség:</b>	217825 (ECO202B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Felvett teljesítmény:</b>		65.4 kW
<b>Felvett teljesítmény:</b>		70.2 kW
<b>Megszakító szükséges</b>		

### Víz:

<b>Bejövő víz "FCW" csatlakozás:</b>	3/4"
<b>Nyomás:</b>	1-6 bar
<b>Leürítés "D":</b>	50mm
Az <b>Electrolux Professional</b> lágyvíz használatát javasolja.	
Kérjük, a vízminőséggel kapcsolatos részletes információért olvassa el a használati utasítást.	
<b>Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:</b>	30 °C
<b>Kloridok:</b>	<17 ppm
<b>Vezetőképesség:</b>	>50 µS/cm

### Installáció:

<b>Rés:</b>	Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon
<b>Javasolt szervíz rész:</b>	50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

<b>GN:</b>	20 - 2/1 Gastronorm
<b>Max. terhelhetési kapacitás:</b>	200 kg

### Technikai információ:

<b>Ajtó zsanérok:</b>	
<b>Külső méretek, szélesség:</b>	1162 mm
<b>Külső méretek, mélység:</b>	1066 mm
<b>Külső méretek, magasság:</b>	1794 mm
<b>Nettó súly:</b>	348 kg
<b>Szállítási súly:</b>	381 kg
<b>Szállítási térfogat:</b>	3.32 m <sup>3</sup>

### ISO tanúsítványok

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---