

## SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



217820 (ECO61B2A0)

Skyline Premium kombipároló bojlerrel és digitális vezérléssel, 6 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 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 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv

### 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás: 6 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

### 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 sántávolsággal.

### Felhasználói interfész és adatkezelés

- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)

### Fenntarthatóság



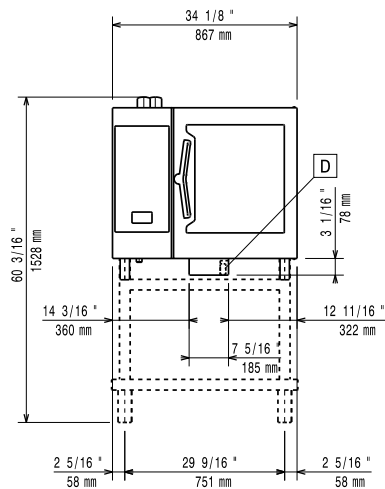
- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési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

### Opcionális tartozékok

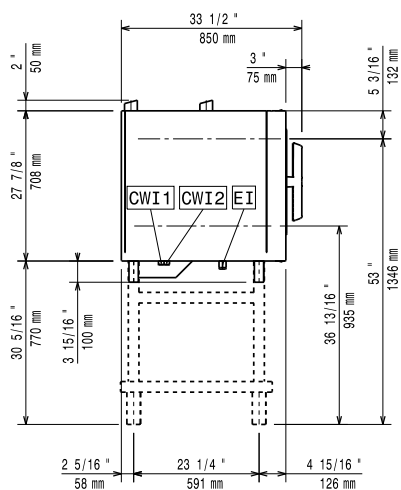
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)                               | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással   | 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 ráccspolc - 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 ajtózárra 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 nyárrsal, 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"/> |
| • Füstölő hosszanti és keresztaltálcás sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető)                    | PNC 922338 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, (sántávolság: 65 mm)  | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 5-1/1, (sántávolság: 80 mm)  | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcac hely, sántávolság 80 mm         | PNC 922607 | <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"/> |
| • Szállítókosci állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1   | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókosci állványos kocsihoz, ( 6+6 GN1/1 magasító elem)                                    | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókosci állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1   | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőkhöz                      | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz, magasság 250 mm                     | PNC 922635 | <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 tartállyal zsírgyűjtőkhöz   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)                     | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Fali tartó 6 GN 1/1 sütőkhöz  | PNC 922643 | <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"/> |
| • Befüggeszhető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcac hely (sántávolság: 80 mm) | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztaltálcás sokkoló hűtő/fagyasztó             | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1  | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1   | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |

• Hővédő lemez 6 GN 1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Burgony süítő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag (6 GN1/1 süítő korábbi 6 GN1/1 süítőre)	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcához, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Egységcsomag süítő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 süítő állványhoz	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN süítőhöz, 100-115mm	PNC 922693	<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"/>			
• Kerekek összeépített süítőkhöz	PNC 922704	<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 süítőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 süítőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.süítőhöz	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.süítőhöz	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 süítőhöz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 süítőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 süítőhöz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 süítőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Befüggeszhető állvány, 6-1/1, 5 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN süítőhöz, 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 süítőhöz	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 süítő 8 db. Tojásához, 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"/>			

Előlnézet

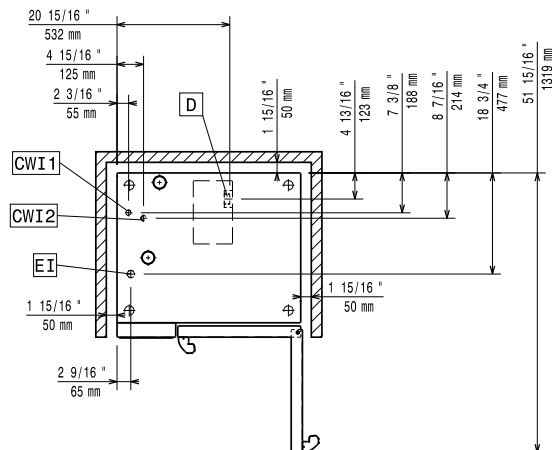


Oldalnézet



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

Felülnézet



### Elektromos

#### Tápfeszültség:

217820 (ECO61B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

#### Felvett teljesítmény:

11.1 kW

#### Felvett teljesítmény:

11.8 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: <17 ppm

Vezetőképesség: >50 µS/cm

### Installáció:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rész: 50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Max. terhelhetési kapacitás: 30 kg

### Technikai információ:

#### Ajtó zsanérok:

Külső méretek, szélesség: 867 mm

Külső méretek, mélység: 775 mm

Külső méretek, magasság: 808 mm

Nettó súly: 114 kg

Szállítási súly: 129 kg

Szállítási térfogat: 0.89 m<sup>3</sup>

### ISO tanúsítványok

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