

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 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 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 tálcaikon 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.
- 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 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es sínávolsággal.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- 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.

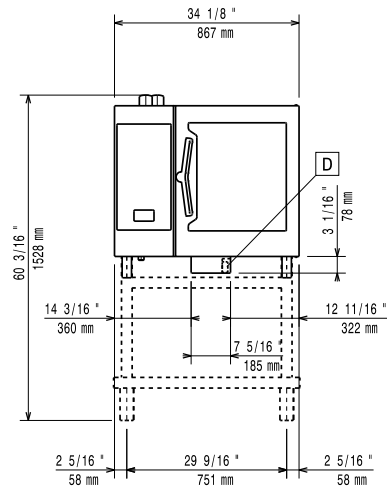
Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel | PNC 864388 | ☐ |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) | PNC 920004 | ☐ |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) | PNC 922003 | ☐ |
| • Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | ☐ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| • 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 ajtózárra egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | ☐ |
| • Füstölő hosszanti és keresztaltalca sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | ☐ |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | ☐ |

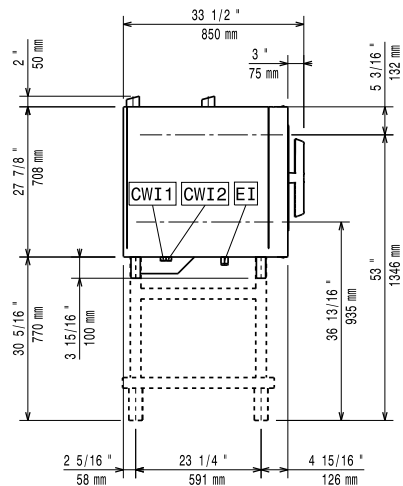
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | ☐ |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ |
| • USB szonda | PNC 922390 | ☐ |
| • IoT module kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz | PNC 922421 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel) | PNC 922438 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, (sínávolság: 65 mm) | PNC 922600 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 5-1/1, (sínávolság: 80 mm) | PNC 922606 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sínávolság 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922612 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922614 | ☐ |
| • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922619 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922620 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, (6+6 GN1/1 magasztó elemen) | PNC 922628 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | ☐ |
| • Magasztó elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922632 | ☐ |
| • Magasztó elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz, magasság 250 mm | PNC 922635 | ☐ |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | ☐ |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | ☐ |
| • Kocsi 2 tartállyal zsírgyűjtőkhöz | PNC 922638 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| • Fali tartó 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922643 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | ☐ |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt | PNC 922653 | ☐ |
| • Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely (sínávolság: 80 mm) | PNC 922655 | ☐ |

• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg kereszttálcás sokkoló hűtő/fagyasztó	PNC 922657	☐	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
• Hővédő lemez 6 GN 1/1	PNC 922662	☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐
• Összeépítő egységcsomag (6 GN1/1 sütő korábbi 6 GN1/1 sütőre)	PNC 922679	☐	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922684	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	☐
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	☐
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐	Javasolt vegyszer		
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC 0S2394	☐
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	☐	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	☐
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐			
• Szonda tartó folyadékhöz	PNC 922714	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922723	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el. sütőhöz	PNC 922727	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	☐			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	☐			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	☐			
• Befüggeszthető állvány, 6-1/1, 5 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922740	☐			
• 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	☐			

Előlnézet



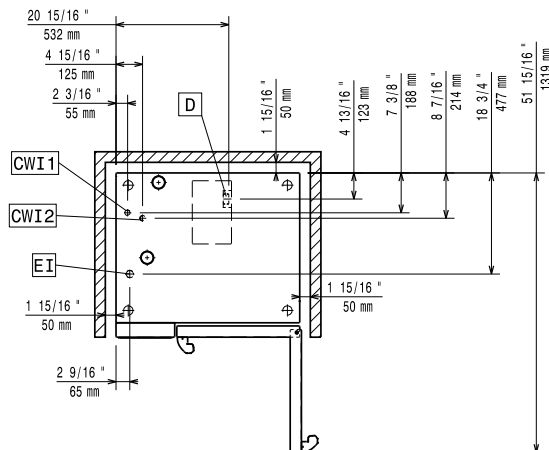
Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = 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: 11.8 kW
 Felvett teljesítmény: 11.1 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: 5 cm hátul és jobb oldalon
 Javasolt szervíz rés: 50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN: 6 (GN 1/1)

Max. terhelhetési kapacitás: 30 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Jobb oldal

Külső méretek, szélesség: 867 mm

Külső méretek, mélység: 775 mm

Külső méretek, magasság: 808 mm

Külső méretek, súly: 114 kg

Nettó súly: 114 kg

Szállítási súly: 129 kg

Szállítási térfogat: 0.89 m³

ISO tanúsítványok

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