

## SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 6GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217821 (ECOE62B2A0)

Skyline Premium  
kombipároló bojlerrel és  
digitális vezérléssel, 6 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 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 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm sín

### 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 GN 2/1 vagy 12 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 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 vízállóság.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es sántavolsággal.

### 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 nyitható, 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 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN2/1 PNC 922076 ☐
- Külső kézizuhany PNC 922171 ☐
- 1 pár AISI304 rm acél ráccspolc PNC 922175 ☐
- 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 ajtózáraz egységcsomag PNC 922265 ☐
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ☐
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárrsal, hosszanti és keresztirányú sütőkhöz PNC 922325 ☐
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326 ☐
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328 ☐
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338 ☐
- Multifunkciós kampó PNC 922348 ☐
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351 ☐

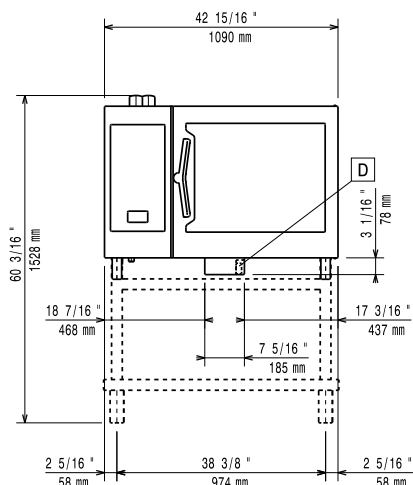
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm PNC 922357 ☐
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362 ☐
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz PNC 922384 ☐
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386 ☐
- USB szonda PNC 922390 ☐
- IoT module kombisütőkhöz és sokkoló fagyasztóhoz PNC 922421 ☐
- Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel) PNC 922438 ☐
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922605 ☐
- Állványos kocsi, 5-2/1, (sántavolság: 80 mm) PNC 922611 ☐
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922613 ☐
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922616 ☐
- Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 2/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN2/1) PNC 922617 ☐
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ☐
- Összeépítő egységcsomag elektromos 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőkhöz PNC 922621 ☐
- Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922627 ☐
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 GN2/1 (magasító elemen) PNC 922629 ☐
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 PNC 922631 ☐
- Magasító elem lábon, toronyba épített 2x6GN2/1 sütőkhöz PNC 922633 ☐
- Emelő kereken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőkhöz, magasság 250 mm PNC 922634 ☐
- 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 tartályos zsírgyűjtőkhöz PNC 922638 ☐
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) PNC 922639 ☐
- Fali tartó 6 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922644 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652 ☐
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz, szétszerelt PNC 922654 ☐
- Hővédő lemez 6 GN 2/1 PNC 922665 ☐
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 PNC 922666 ☐
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1 PNC 922667 ☐
- Befüggeszthető állvány, 6-2/1, 5 tálcához, sántavolság 85 mm PNC 922681 ☐
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687 ☐
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz PNC 922692 ☐
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699 ☐

- Állványos kocsi, 6-2/1, (sintávolság: 65 mm) PNC 922700 ☐
- Hálós grillező rács PNC 922713 ☐
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz - ODORLESS modell PNC 922719 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell PNC 922721 ☐
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 el.sütőhöz PNC 922724 ☐
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 el.sütőhöz PNC 922726 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922729 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922731 ☐
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922734 ☐
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922736 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz PNC 930218 ☐

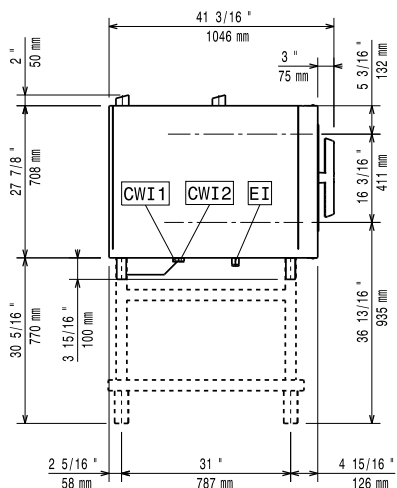
### Javasolt vegyszer

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

Előlnézet

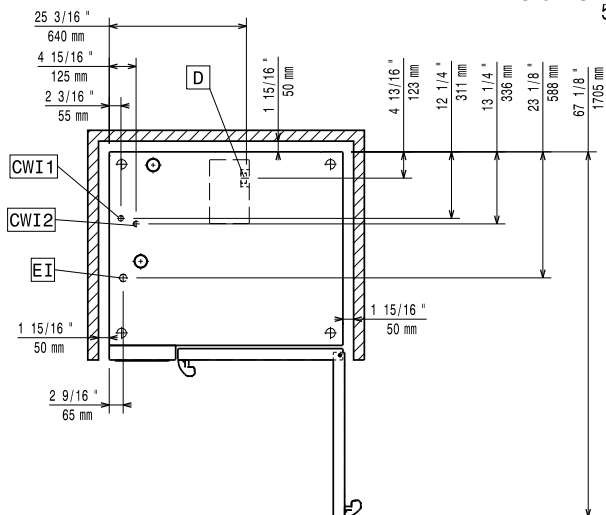


Oldalnézet



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: | 22.9 kW                  |
| Felvett teljesítmény: | 21.4 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:                          | 6 (GN 2/1) |
| Max. terhelhetési kapacitás: | 60 kg      |

### Technikai információ:

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Ajtó zsanérok:            | Jobb oldal          |
| Külső méretek, szélesség: | 1090 mm             |
| Külső méretek, mélység:   | 971 mm              |
| Külső méretek, magasság:  | 808 mm              |
| Külső méretek, súly:      | 155 kg              |
| Nettó súly:               | 155 kg              |
| Szállítási súly:          | 178 kg              |
| Szállítási térfogat:      | 1.27 m <sup>3</sup> |

### ISO tanúsítványok

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