

SkyLine Pro

Elektromos kombipároló, 8 tálca, 400X600mm, cukrászati

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


227952 (ECOE101C2AB)

Skyline Pro kombipároló
 dirket vízbefecskendezéssel
 és digitális vezérléssel,
 8 600x400mm, elektromos,
 programozható, automata
 tisztítórendszer, cukrászati
 kivitel, sintáv 80 mm

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 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 100 recept is elmenthető); Manuális mód,, EcoDelta
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcatartóval szállítva, 80mm sintáv

Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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 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 ciklus. 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: 8 GN (1/1) 400x600
- 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 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.
- 1 db 400x600 mm-es tálcátartóval (80 mm-es szintávolság) szállítva.

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könnyökkel nyitható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).

Szállított tartozékok

- 1 Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) PNC 922656

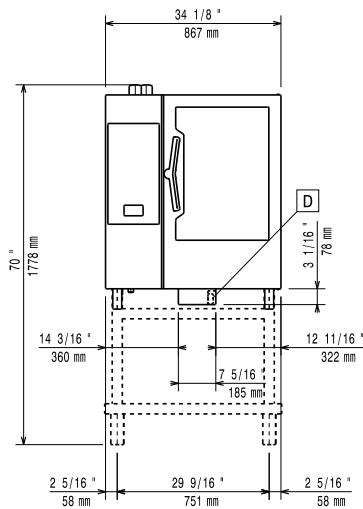
Opcionális tartozékok

- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- USB szonda PNC 922390
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szint PNC 922601
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922602
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm PNC 922608
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922612
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922614
- Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (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 sütőkhoz PNC 922620
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz PNC 922623
- Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922626
- Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 PNC 922630
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922636
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm PNC 922637
- Kocsi 2 tartállyos zsírgyűjtőhöz PNC 922638
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) PNC 922639
- Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz PNC 922645

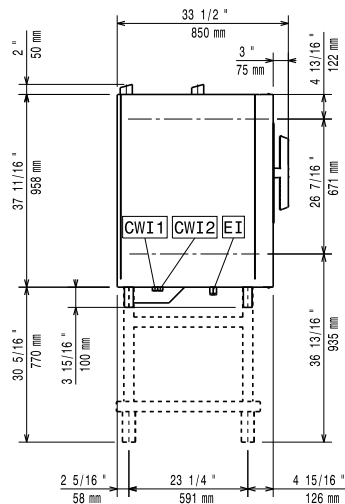
- Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság PNC 922648
- Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság PNC 922649
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt PNC 922653
- Befüggeszhető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) PNC 922656
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 PNC 922661
- Hővédő lemez 10 GN 1/1 PNC 922663
- Átalakító készlet földgázról PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz PNC 922678
- DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) PNC 922685
- 4 állítható láb PNC 922688
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz PNC 922690
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm PNC 922693
- Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm PNC 922694
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm PNC 922702
- Kerekek összeépített sütőkhoz PNC 922704
- Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz PNC 922709
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz 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
- Befüggeszhető állvány, 10-1/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm PNC 922741
- Befüggeszhető állvány, 10-2/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm PNC 922742
- 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
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz PNC 930217

Előnézet

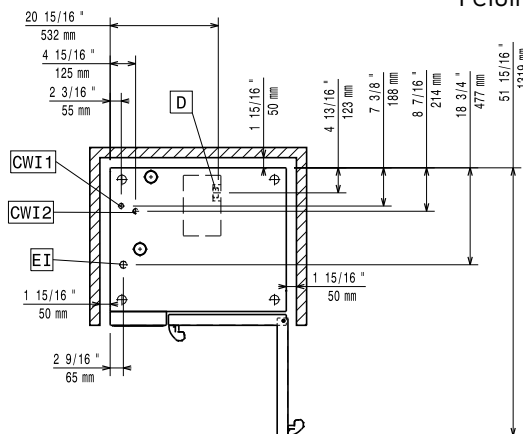


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:
 227952 (ECOEI01C2AB) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény: 19 kW
Felvett teljesítmény: 20.3 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 információkért olvassa el a használati utasítást.
Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: 30 °C
Keménység: 5 °fH / 2.8 °dH
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: 8 - 400x600
Max. terhelhetési kapacitás: 45 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:
Külső méretek, szélesség: 867 mm
Külső méretek, mélység: 775 mm
Külső méretek, magasság: 1058 mm
Nettó súly: 130 kg
Szállítási súly: 150 kg
Szállítási térfogat: 1.06 m³

ISO tanúsítványok

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