

SkyLine PremiumS

Elektromos kombisütő 10GN1/1, bal zsanéros ajtó

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217728 (ECOIE101T2AL)

Skyline Premium S kombipároló boilerrel és érintőképernyős vezérléssel, 10 GN 1/1, elektromos, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, bal zsanéros ajtóval

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált boiler vízkötelenítő funkcióval. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszt lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 étek kategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás szárítás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control)
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- 6-szenzoros maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm sín

Fő jellemzők

- 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 párasztintű 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).
- Automatikus mód 9 ételcsoporttal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sütő a behelyezett étel méretének, mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a főzési folyamatot. A főzési paraméterek valós idejű ellenőrzése. Lehetőség van ételcsoportonként akár 70 variáns személyre szabására és mentésére.
- Ciklusok+: - Regeneráló ciklus (ideális tányéros banketinghez, vagy tálcák újra hőkezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyvesztés minimalizálásához és az étel minőségének maximalizálásához), - Kelesztő ciklus, - EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzéshez, az étel maghőmérséklete és a sütőtér közötti hőmérséklet különbség megtartásához, - Sous-vide főzés, - Statikus kombi (a hagyományos statikus sütőben történő főzéshez), - Tészta pasztörizálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezetett főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatók. 16 lépcsős gyorsítási programok is elérhetők.
- MultiTimer funkció: akár 20 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).

Jóváhagyás

- 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: 10 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 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.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- 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).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

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.
- SkyClean: Beépített, automatikus öntisztító rendszer beépített bojler vízkötelenítéssel. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításához. Programozható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és

energiatahatékonyág szempontjából.

- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához. A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
 - felhasználási tippel adjon a lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és ízletes ételleket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
 - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahej) felhasználásának elősegítése.
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

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 sütőhöz - 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 ajtózárs egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcsa sütőhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Termál takaró 10 GN1/1 sütőhöz | PNC 922364 | ☐ |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | ☐ |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ |
| • USB szonda | PNC 922390 | ☐ |
| • IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz | PNC 922421 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922435 | ☐ |

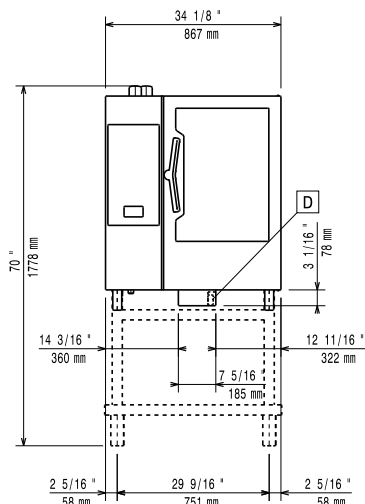
• Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel)	PNC 922438	☐	• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐
• SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való.	PNC 922439	☐	• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐
• Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv	PNC 922601	☐	• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐
• Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922602	☐	• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcához, szintávolság 80 mm	PNC 922608	☐	• Kerekék összeépített sütőkhöz	PNC 922704	☐
• Betölő sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	☐	• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőkhöz	PNC 922709	☐
• Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922612	☐	• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐
• Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922614	☐	• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐
• Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 GN1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	☐
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert	PNC 922618	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	☐
• Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922619	☐	• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőkhöz	PNC 922723	☐
• Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922620	☐	• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.sütőkhöz	PNC 922727	☐
• Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922728	☐
• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	☐
• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm	PNC 922636	☐	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922733	☐
• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm	PNC 922637	☐	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	☐
• Kocsi 2 tartállyal zsírgyűjtőkhöz	PNC 922638	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922741	☐
• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922742	☐
• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922645	☐	• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐	• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	☐
• Dehidrációs tálcá, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	☐
• Dehidrációs tálcá, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	☐
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐	• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőkhöz	PNC 922774	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcához (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐	• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Tapadásmentes GN1/1 teps, H=20 mm	PNC 925000	☐
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Tapadásmentes GN 1/1 teps, H=40 mm	PNC 925001	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcához, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐	• Tapadásmentes GN1/1 teps, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	☐
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	☐
		☐	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	☐
		☐	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
		☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐
		☐	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
		☐	• Tapadásmentes GN1/2 teps, H=20 mm	PNC 925009	☐

- Tapadásmentes GN 1/2 tepsí, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 tepsí, H=60 mm PNC 925011 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz PNC 930217 ☐

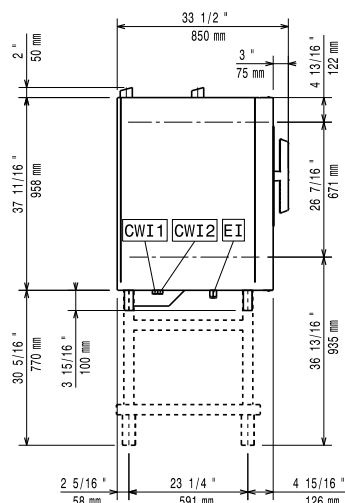
Javasolt vegyszer

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

Előlnézet

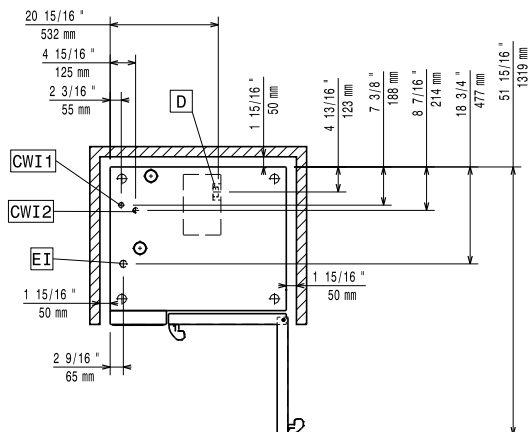


Oldalnézet



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: 20.3 kW

Felvett teljesítmény: 19 kW

Víz:

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

A részletes vízminőséggel kapcsolatban kérjük, olvassa el a használati utasítást.

Max. bejövő tápvíz

hőmérséklet: 30 °C

Kloridok:

<45 ppm

Vezetőképesség:

>50 µS/cm

Leürítés "D":

50mm

Bejövő víz "FCW" csatlakozás:

3/4"

Nyomás:

1-6 bar

Installáció:

Rés:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rés:

50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN:

10 - 1/1 Gastronorm

Max. terhelhetési kapacitás:

50 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:

Bal oldal

Külső méretek, szélesség:

867 mm

Külső méretek, mélység:

775 mm

Külső méretek, magasság:

1058 mm

Külső méretek, súly:

141 kg

Nettó súly:

141 kg

Szállítási súly:

159 kg

Szállítási térfogat:

1.11 m³

ISO tanúsítványok

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001