

SkyLine Pro Elektromos kombisütő 16 tálcás, 400x600mm cukrászati

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



237724 (ECO201C2AB)

Skyline Pro kombipároló
direkt vízbefecskendezéssel
és digitális vezérléssel,
16 600x400mm, elektromos,
programozható, automata
tisztítórendszer, cukrászati
kivitel, sín táv 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 öblítőszert 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 tálcátartó kocsival szállítva, 80mm sín táv

Fő jellemzők

- Boiler nélküli párasztó 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 párasztás (11 beállítás) a boiler 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).
- Zsírkezelés: 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: 16 GN 1/1 vagy cukrászati tálca (400x600mm)
- 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.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a

Jóváhagyás

begördíthető kocsi nincs használva.

- 1 db 400x600 mm-es tálcátartóval (80 mm-es sántávolság) szállítva.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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).

Szállított tartozékok

- 1 Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, sántávolság 80 mm PNC 922761

Opcionális tartozékok

Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 PNC OS2394 tasak ☐
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. PNC OS2395 Foszfátmentes. ☐

Elektromos

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Circuit breaker required

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	40.4 kW
Felvett teljesítmény:	37.7 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installáció:

Clearance:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

Kapacitás:

GN:	16 (400x600 mm)
Max. terhelhetési kapacitás:	100 kg

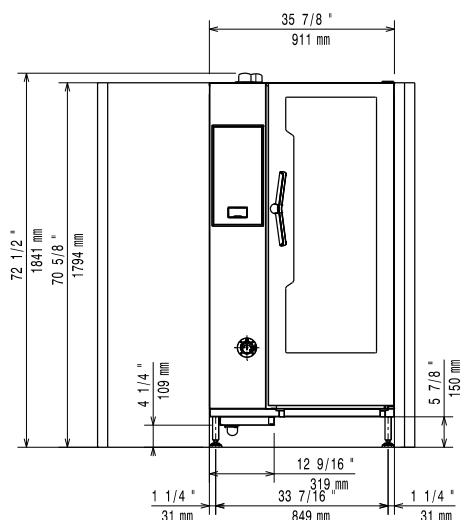
Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	911 mm
Külső méretek, mélység:	864 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Külső méretek, súly:	262 kg
Nettó súly:	262 kg
Szállítási súly:	295 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m ³

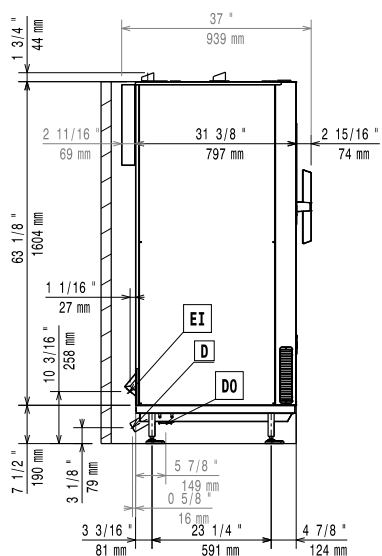
ISO tanúsítványok

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

Előlnézet

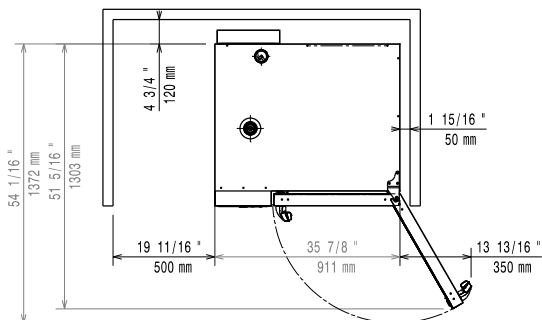


Oldalnézet

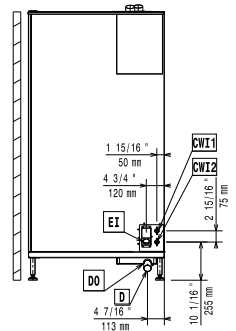


- CW11 = Bejövő hidegvíz
CW12 = Bejövő hidegvíz 2
D = Leürítés
DO = Túlfolyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Distances



- CW11 = Bejövő hidegvíz
CW12 = Bejövő hidegvíz 2
D = Leürítés
DO = Túlfolyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás