

SkyLine ProS

Elektromos kombisütő 16 tálcás, 400x600mm cukrászati

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



237524 (ECOE20IK2AB)

Skyline Pro S kombipároló
direkt vízbefecskendezéssel
és érintőképernyős
vezérléssel, 16 600x400mm,
elektromos, 2 főzési mód
(recept, manuális), automata
tisztítórendszer, cukrászati
kivitel, szintáv 80 mm

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 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 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód; EcoDelta
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner,
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartó kocsival szállítva, 80 mm szintáv

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 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsítási programok is elérhetőek.
- 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.
- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- 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: 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.

Jóváhagyás

- IPX5 vízállóság.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.
- 1 db 400x600 mm-es tálcátartóval (80 mm-es sínávolság) szállítva.

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.
- 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 fagyasztás megjelenítés a ciklus végén.

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.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.

Szállított tartozékok

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

Opcionális tartozékok

- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003 ☐
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - 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 ☐

- 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 nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz PNC 922324 ☐
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326 ☐
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327 ☐
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338 ☐
- Multifunkciós kampó PNC 922348 ☐
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362 ☐
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz PNC 922365 ☐
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386 ☐
- USB szonda PNC 922390 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922420 ☐
- IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz PNC 922421 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922435 ☐
- SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való. PNC 922439 ☐
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ☐
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652 ☐
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659 ☐
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm sínávolság PNC 922683 ☐
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687 ☐
- Állítható kerek 20 GN sütőhöz PNC 922701 ☐
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Hálós grillező rács PNC 922713 ☐
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ☐
- Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz PNC 922715 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 2/1 sütőhöz - ODORLESS modell PNC 922720 ☐
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 el.sütőhöz PNC 922725 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőhöz PNC 922730 ☐
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz PNC 922735 ☐
- Kocsi fogantyú tartó (amikor a kocsi a sütőben van) - 20 GN PNC 922743 ☐
- Tepszi hagyományos sütéshez PNC 922746 ☐
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747 ☐
- Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm sínávolság PNC 922753 ☐
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm sínávolság PNC 922754 ☐
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm sínávolság PNC 922756 ☐
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely, sínávolság 80 mm PNC 922761 ☐

- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság PNC 922763 ☐
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz PNC 922769 ☐
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz PNC 922771 ☐
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773 ☐
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776 ☐
- Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 20 GN sütőhöz PNC 922778 ☐
- 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 ☐
- Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007 ☐
- Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm PNC 925011 ☐

Javasolt vegyszer

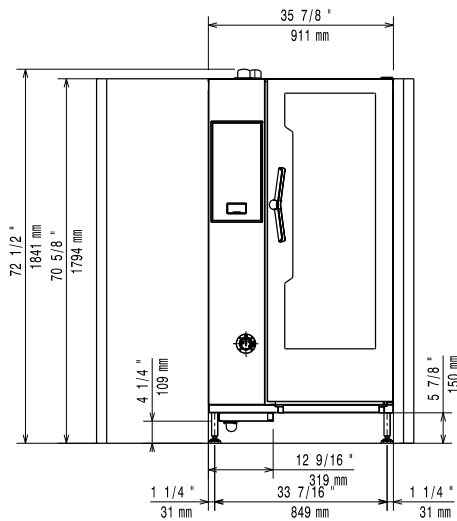
- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak PNC 0S2394 ☐
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. PNC 0S2395 ☐



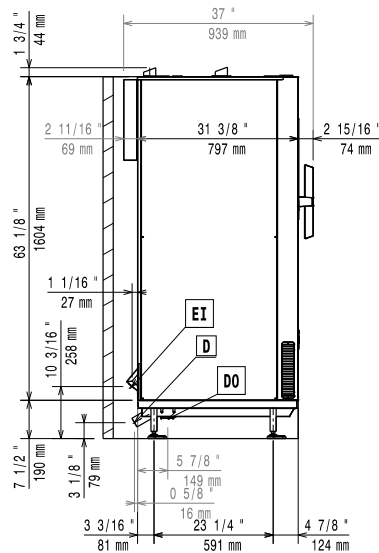
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Elektromos kombisütő 16 tálcás, 400x600mm cukrászati

Előlnézet

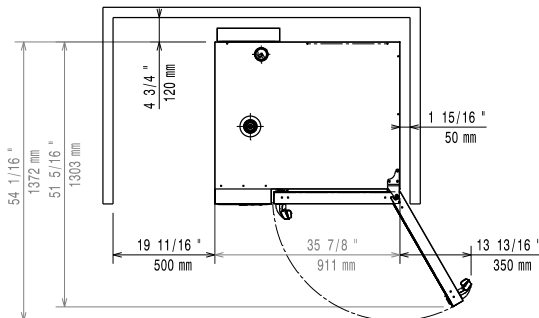


Oldalnézet



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

Felülnézet



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:	279 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m ³

ISO tanúsítványok

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



SkyLine ProS
Elektromos kombisütő 16 tálcás, 400x600mm cukrászati

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2025.04.29