

SkyLine PremiumS

Elektromos kombisütő 6GN1/1, bal zsanéros ajtó, Green modell

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #


229726 (ECOE6IT3AL)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 1/1, elektromos, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, bal zsanéros ajtóval, Green modell 3 rétegű üveggel

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 bojler vízkötelenítő funkcióval. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszert lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 ételkategória 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
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szint

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 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 (101°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 csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 60 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.
- 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: 6 GN1/1.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.

Konstrukció

- Hármass termőüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- 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 sintávolsággal.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- 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 (lág, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításhoz. Programozható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési

folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.

- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához.
- A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
 - felhasználási tippet adjon a lejáratási időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlérett 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 rácspolc - 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 | ☐ |
| • 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 ajtózárra 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 nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Tálcátartó 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 | ☐ |
| • SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való. | PNC 922439 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 mm) | PNC 922600 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922606 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922612 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922614 | ☐ |
| • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (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 sütőkhöz | PNC 922620 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, (6+6 GN1/1 magasító elemen) | PNC 922628 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | ☐ |
| • Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922632 | ☐ |
| • Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz, magasság 250 mm | PNC 922635 | ☐ |
| • 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 tartállyal zsírgyűjtőkhöz | PNC 922638 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| • Fali tartó 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922643 | ☐ |
| • 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 sütőkhöz, szétszerelt | PNC 922653 | ☐ |
| • Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922655 | ☐ |

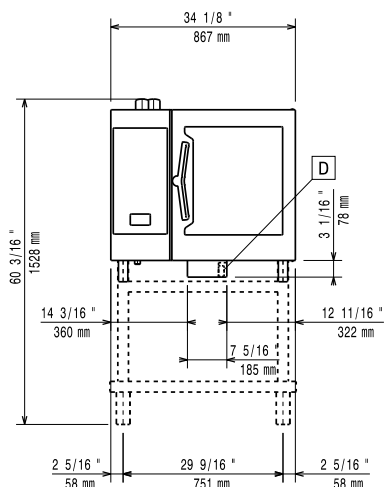
- Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztálcás sokkoló hűtő/fagyasztó PNC 922657 ☐
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 PNC 922660 ☐
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Hővédő lemez 6 GN 1/1 PNC 922662 ☐
- Összeépítő egységcsomag (6 GN1/1 sütő korábbi 6 GN1/1 sütőre) PNC 922679 ☐
- DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) PNC 922684 ☐
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687 ☐
- Tálcátartó 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 ☐
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699 ☐
- Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm PNC 922702 ☐
- Kerekek összeépített sütőkhöz PNC 922704 ☐
- 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 ☐
- Befüggeszthető állvány, 6-1/1, 5 tálcahely, sintávolság 85 mm PNC 922740 ☐
- 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 teps, H=40 mm PNC 925001 ☐
- Tapadásmentes GN1/1 teps, 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 teps, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Tapadásmentes GN 1/2 teps, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 teps, H=60 mm PNC 925011 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz PNC 930217 ☐

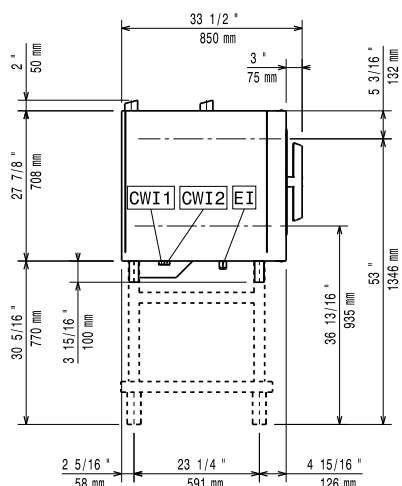
Javasolt vegyszer

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

Előlnézet



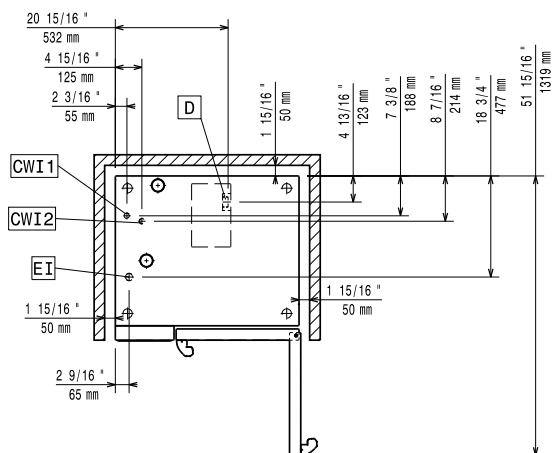
Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
D = Leürítés
DO = Tűlfolyó leürítő cső

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos**Megszakító szükséges**

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Felvett teljesítmény: 11.8 kW

Felvett teljesítmény: 11.1 kW

Víz:

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.
A részletes vízminőséggel kapcsolatban kérjük, olvassa el a
használati utasítást.

Max. bejövő tápvíz
hőmérséklet: 30 °CBejövő víz "FCW"
csatlakozás: 3/4"

Nyomás: 1-6 bar

Kloridok: <45 ppm

Vezetőképesség: >50 µS/cm

Leürítés "D": 50mm

Installáció:Rész: 5 cm hátul és jobb
oldal

Javasolt szervíz rész: 50 cm bal oldal

Kapacitás:

GN: 6 (GN 1/1)

Max. terhelhetési kapacitás: 30 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Bal oldal

Külső méretek, szélesség: 867 mm

Külső méretek, mélység: 775 mm

Külső méretek, magasság: 808 mm

Külső méretek, súly: 121 kg

Nettó súly: 121 kg

Szállítási súly: 138 kg

Szállítási térfogat: 0.89 m³**ISO tanúsítványok**ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001