

SkyLine PremiumS

Elektromos kombisütő 6GN2/1, bal zsanéros ajtó

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217727 (ECOE62T2AL)

Skyline Premium S kombipároló boilerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, 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 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
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 2/1GN 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 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 (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 tálcákon újrakezeléshez), - 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 gyorsfűtési programok is elérhetők.
- MultiTimerfunkció: 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 GN 2/1 vagy 12 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.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es sántávolsággal.

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 (lágy, 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 lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
- valódi és ízletes ételeket 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 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 | ☐ |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| • 1 pár AISI304 rm acél rácspolc | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárrsal, hosszanti és keresztirányú sütőhöz | PNC 922325 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 db. rövid nyárs | PNC 922328 | ☐ |
| • Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | ☐ |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm | PNC 922357 | ☐ |

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922384 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Betelő sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922605 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 5-2/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922611 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922613 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922616 | ☐ |
| • Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 2/1 sütőhöz (kapacitás: 5xGN2/1) | PNC 922617 | ☐ |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert | PNC 922618 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz | PNC 922621 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 | PNC 922627 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 GN2/1 (magasító elemen) | PNC 922629 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 | PNC 922631 | ☐ |
| • Magasító elem lábon, toronyba épített 2x6GN2/1 sütőhöz | PNC 922633 | ☐ |
| • Emelő kereken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőhöz, magasság 250 mm | PNC 922634 | ☐ |
| • 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 tartályos zsírgyűjtőhöz | PNC 922638 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| • Fali tartó 6 GN 2/1 sütőhöz | PNC 922644 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | ☐ |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt | PNC 922654 | ☐ |
| • Hővédő lemez 6 GN 2/1 | PNC 922665 | ☐ |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1 | PNC 922666 | ☐ |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1 | PNC 922667 | ☐ |
| • Befüggeszthető állvány, 6-2/1, 5 tálcához, szintávolság 85 mm | PNC 922681 | ☐ |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | ☐ |

- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz PNC 922692 ☐
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699 ☐
- Állványos kocsi, 6-2/1, (sintávolság: 65 mm) PNC 922700 ☐
- Hálós grillező rács PNC 922713 ☐
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz - ODORLESS modell PNC 922719 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell PNC 922721 ☐
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 el. sütőhöz PNC 922724 ☐
- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 el.sütőhöz PNC 922726 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922729 ☐
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922731 ☐
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922734 ☐
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén PNC 922736 ☐
- 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 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 ☐
- Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz PNC 930218 ☐

Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak PNC 0S2394 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Elektromos kombisütő 6GN2/1, bal
zsanéros ajtó

- C22 mosószer-tabletta, 100 db/vödör. PNC 0S2395 
Foszfátmentes.



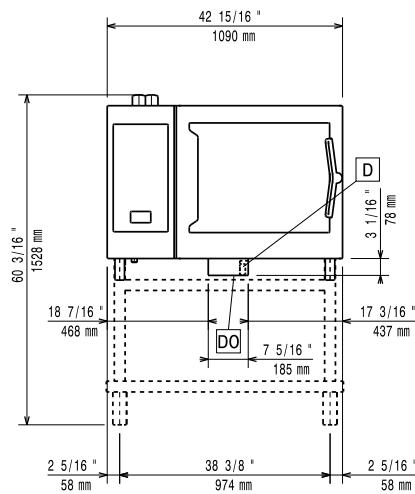
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine PremiumS
Elektromos kombisütő 6GN2/1, bal zsanéros ajtó

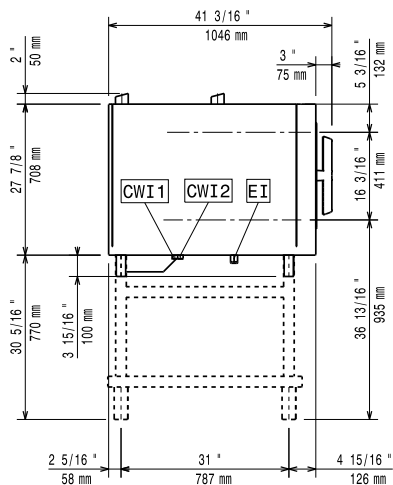
2025.07.22



Előlnézet



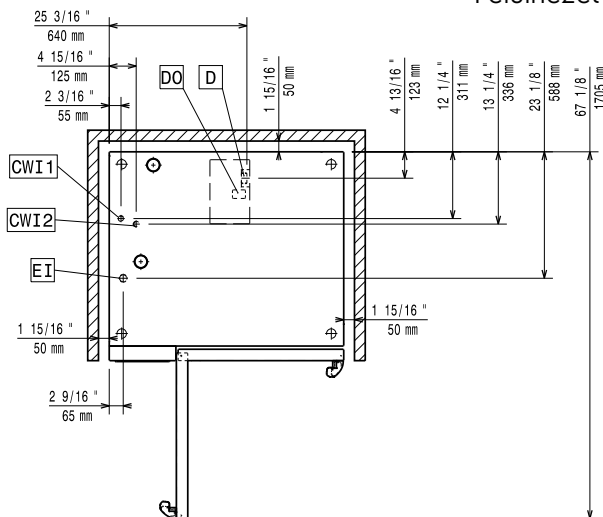
Oldalnézet



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

El = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



SkyLine PremiumS
Elektromos kombisütő 6GN2/1, bal zsanéros ajtó

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

2025.07.22

Elektromos**Megszakító szükséges**

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	22.9 kW
Felvett teljesítmény:	21.4 kW

Víz:

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

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<45 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Installáció:

Rés:	Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon
Javasolt szervíz rés:	50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN:	6 (GN 2/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	60 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Bal oldal
Külső méretek, szélesség:	1090 mm
Külső méretek, mélység:	971 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Külső méretek, súly:	158 kg
Nettó súly:	158 kg
Szállítási súly:	181 kg
Szállítási térfogat:	1.28 m ³

ISO tanúsítványok

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