

SkyLine PremiumS Elektromos kombisütő, 8 tálcás, 400x600mm - cukrászati

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



227752 (ECOE10IT2AB)

Skyline Premium S
kombipároló bojlerrel és
érintőképernyős vezérléssel,
8 400x600 , elektromos, 3
főzési mód (automata,
recept, manuális), automata
tisztítórendszer, cukrászati
kivitel, szintáv 80 mm

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 étekkategória 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, 80 mm szintáv

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 ételcsaláddal (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 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.
- 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

Jóváhagyás

érdekében (a speciális állvány opcionális tartozék).

- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás: 8 GN (1/1) 400x600
- 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 vízállóság.
- 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 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 tartozékok 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 munkavégzés 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.

Szállított tartozékok

- 1 Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sínávolság: 80 mm) PNC 922656

Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388 ☐
- Vízsűrítő 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 mm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 922017 ☐
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036 ☐
- AISI304 mm 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 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264 ☐
- Biztonsági ajtózárr 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 tálcás 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 ☐
- Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382 ☐
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386 ☐

• USB szonda	PNC 922390	☐	• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐
• IoT module kombisütőhöz és sokkóló fagyasztóhoz	PNC 922421	☐	• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922435	☐	• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel)	PNC 922438	☐	• Megerősített tepsi tartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐
• SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkóló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való.	PNC 922439	☐	• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐
• Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm sín	PNC 922601	☐	• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Állványos kocsi, 8-1/1, (sínávolság: 80 mm)	PNC 922602	☐	• Kerek összerakott sütőkhöz	PNC 922704	☐
• Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sínávolság 80 mm	PNC 922608	☐	• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	☐
• Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	☐	• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐
• Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922612	☐	• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐
• Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	☐
• Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	☐
• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert	PNC 922618	☐	• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922723	☐
• Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922619	☐	• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922727	☐
• Összerakott egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922620	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	☐
• Szállító kocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922732	☐
• Duo szállító kocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922733	☐
• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm	PNC 922636	☐	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922737	☐
• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm	PNC 922637	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, 8 tálcahely, sínávolság 85 mm	PNC 922741	☐
• Kocsi 2 tartállyal zsírgyűjtőhöz	PNC 922638	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcahely, sínávolság 85 mm	PNC 922742	☐
• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	☐	• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	☐	• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm sínávolság	PNC 922648	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm sínávolság	PNC 922649	☐	• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐	• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőhöz	PNC 922774	☐
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐	• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sínávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sínávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐	• 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 sütepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
		☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐

- Burgony süítő 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 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz PNC 930217 ☐

Javasolt vegyszer

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



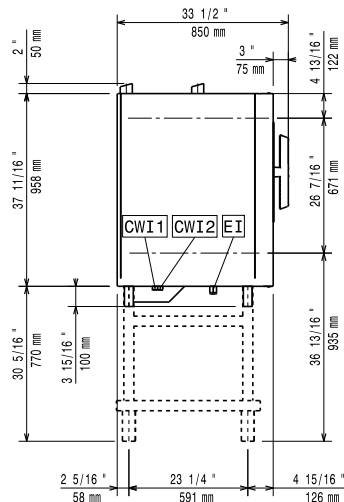
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektromos kombisütő, 8 tálcás, 400x600mm - cukrászati

Előlnézet



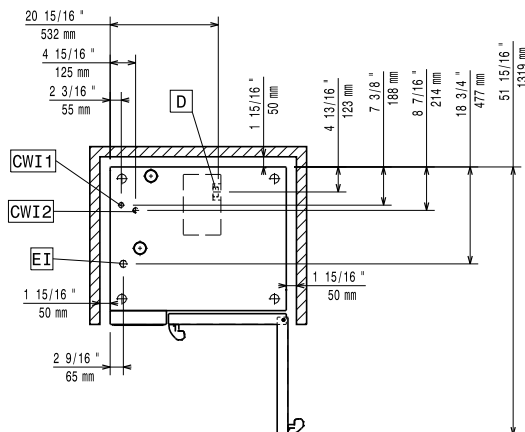
Oldalnézet



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

Bejövő víz "FCW" csatlakozás: 3/4"

Nyomás: 1-6 bar

Kloridok: <45 ppm

Vezetőképesség: >50 µS/cm

Leürítés "D": 50mm

Installáció:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rés: 50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN: 8 (400x600 mm)

Max. terhelhetési kapacitás: 45 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Jobb oldal

Külső méretek, szélesség: 867 mm

Külső méretek, mélység: 775 mm

Külső méretek, magasság: 1058 mm

Külső méretek, súly: 144 kg

Nettó súly: 144 kg

Szállítási súly: 164 kg

Szállítási térfogat: 1.11 m³

ISO tanúsítványok

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



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

2025.07.03