

SkyLine ProS Gázüzemű (LPG) kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217662 (ECOG101K2H0)

Skyline Pro S kombipároló
direkt vízbefecskendezéssel
és érintőképernyős
vezérléssel, 10 GN 1/1,
gázüzemű, 2 főzési mód
(recept, manuális), automata
tisztítórendszer, PB

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Direkt vízbefecskendezéssel
- 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 öblítőszer 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 tálcátartóval szállítva, 67 mm szintáv

Fő jellemzők

- Bojler 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 bojler 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: 10 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.

Jóváhagyás

- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

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 fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárnny 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. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés), környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításhoz. Programozható. Késleltetett indítás is választható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.

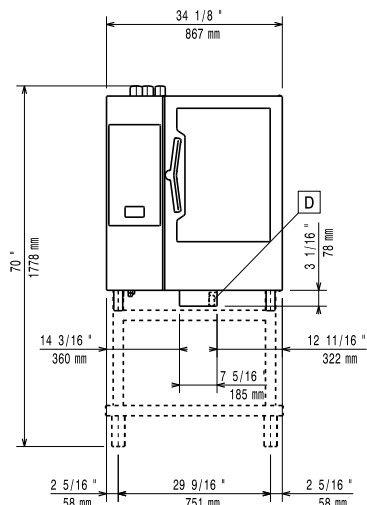
Opcionális tartozékok

- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel PNC 920004 ☐
- 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat)
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 PNC 922003 ☐
- sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - PNC 922017 ☐
- GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036 ☐
- GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062 ☐
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086 ☐
- Külső kézizuhany PNC 922171 ☐
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati PNC 922189 ☐
- tálca - 400x600x38 mm
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon PNC 922190 ☐
- peremmel - 400x600 mm
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon PNC 922191 ☐
- peremmel - 400x600x20 mm
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239 ☐
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - PNC 922264 ☐
- 400x600 mm

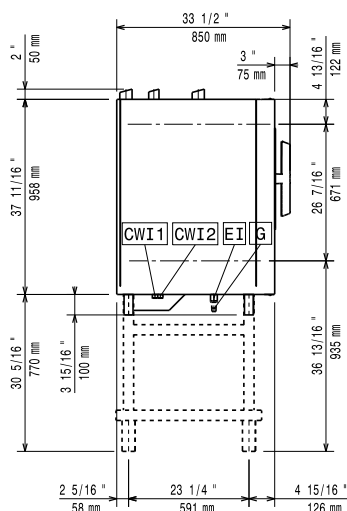
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265 ☐
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ☐
- USB szonda - sous-vide PNC 922281 ☐
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321 ☐
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324 ☐
- egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcás sütőkhöz
- 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 sütőkhöz PNC 922364 ☐
- Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt PNC 922382 ☐
- állványhoz
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386 ☐
- USB szonda PNC 922390 ☐
- IoT module kombisütőkhöz és sokkoló PNC 922421 ☐
- fagyasztóhoz
- NOT TRANSLATED - PNC 922435 ☐
- Zsírgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 PNC 922438 ☐
- sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel)
- SkyDuo egységcsomag - kombipároló PNC 922439 ☐
- és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való.
- Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - PNC 922601 ☐
- 65 mm szintáv
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922602 ☐
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, PNC 922608 ☐
- sintávolság 80 mm
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610 ☐
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN PNC 922612 ☐
- 1/1 sütőkhöz
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922614 ☐
- Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 PNC 922615 ☐
- és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618 ☐
- Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe PNC 922619 ☐
- helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű PNC 922623 ☐
- 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz
- Szállítókosci állványos kocsihoz, 6 és PNC 922626 ☐
- 10 GN1/1
- Duo szállítókosci állványos kocsihoz, PNC 922630 ☐
- 6+6 vagy 6+10 GN1/1
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 PNC 922636 ☐
- sütőkhöz, átm=50 mm
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 PNC 922637 ☐
- sütőkhöz, átm=50 mm
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe PNC 922639 ☐
- helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)

• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Átalakító készlet földgázról PB-re	PNC 922670	☐	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	☐
• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	☐	Javasolt vegyszer		
• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	☐	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak	PNC 0S2394	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐	• C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes.	PNC 0S2395	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐			
• Tálcatartó 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	☐			
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐			
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐			
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐			
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	☐			
• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	☐			
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐			
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐			
• 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, 10-1/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922741	☐			
• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922742	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			

Előlnézet



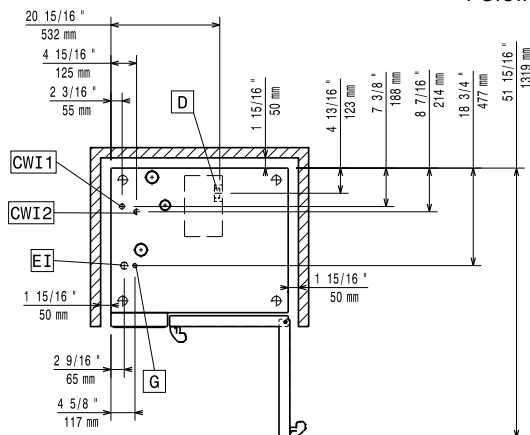
Oldalnézet



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

EI = Elektromos csatlakozás
 G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Felvett teljesítmény: 1.1 kW

Felvett teljesítmény: 1.1 kW

Gáz

Teljes hőterhelés: 71589 BTU (21 kW)

Gázteljesítmény: 21 kW

Standard gáz típus: LPG, G31

ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: 1/2" MNPT

Víz:

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.

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

Installáció:

Rés: Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rész: 50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN: 10 (GN 1/1)

Max. terhelhetési kapacitás: 50 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: 136 kg

Nettó súly: 136 kg

Szállítási súly: 154 kg

Szállítási térfogat: 1.11 m³

ISO tanúsítványok

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