

SkyLine Pro S Gázüzemű (LPG) kombiparoló, 6GN2/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217661 (ECOG62K2H0)

Skyline Pro S kombiparoló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 6 GN 2/1,
 gázüzemű, 2 főzési mód
 (recept, manuális), automata
 tisztítórendszer, PB

Rövid leírás

Termék szám

Kombiparoló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Direkt vízbefecskendezési 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 öblítőszeret 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 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67 mm szint

Fő jellemzők

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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 párasztintű 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 párasztint (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony párasztint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes párasztint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas párasztint (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas párasztint (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 gyorsűtési 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).
- 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.
- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsírléürítő és gyűjtő tartozékhoz a biztonságosabb működés érdekében (a speciális állvány opcionális tartozék).
- 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.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség

Jóváhagyás

fenntartása érdekében.

- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- Kapacitás: 6 GN 2/1 vagy 12 GN 1/1.
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)
- 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.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könnyökkel 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 munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.

Szállított tartozékok

- 1 Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázzal szeretnék használni PNC 922706

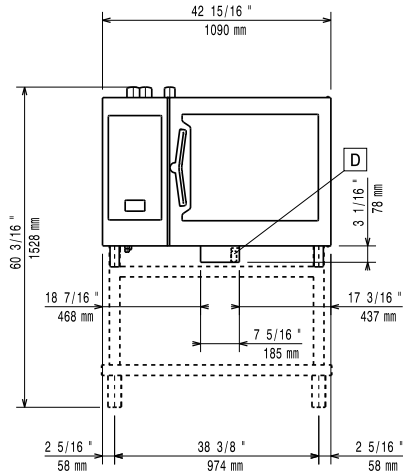
Opcionális tartozékok

- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) PNC 922003
- Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 mm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- AISI304 mm acél rács sütőkhöz - GN2/1 PNC 922076
- Külső kézizuhany PNC 922171
- 1 pár AISI304 mm acél rácspolc PNC 922175
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189

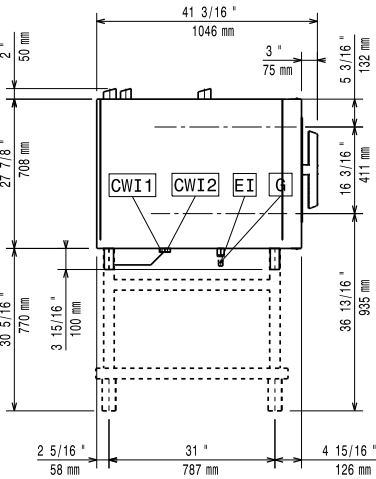
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- USB szonda - sous-vide PNC 922281
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és keresztláncs sütőkhöz PNC 922325
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328
- Füstölő hosszanti és keresztláncs sütőkhöz (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
- Betoló sín állványos kocsizhoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922605
- Állványos kocsi, 5-2/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922611
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922613
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922616
- Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 2/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN2/1) PNC 922617
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 6 GN2/1 sütőkhöz PNC 922624
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőkhöz PNC 922625
- Szállítókosci állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922627
- Duo szállítókosci állványos kocsizhoz, 6+6 GN2/1 (magasító elemen) PNC 922629
- Duo szállítókosci állványos kocsizhoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1 PNC 922631
- Magasító elem lábbon, toronyba épített 2x6GN2/1 sütőkhöz PNC 922633
- Emelő kerekeken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőkhöz, magasság 250 mm PNC 922634
- 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 tartályos zsírgyűjtőkhöz PNC 922638
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) PNC 922639
- Fali tartó 6 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922644

• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez 6 GN 2/1	PNC 922665	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	PNC 922666	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet földgárról PB-re	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
• Befüggeszthető állvány, 6-2/1, 5 tálcahely, szintávolság 85 mm	PNC 922681	<input type="checkbox"/>
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Állványos kocsi, 6-2/1, (szintávolság: 65 mm)	PNC 922700	<input type="checkbox"/>
• Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázzal szeretnék használni	PNC 922706	<input type="checkbox"/>
• Hálós grillező rács	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz	PNC 930218	<input type="checkbox"/>

Előlnézet

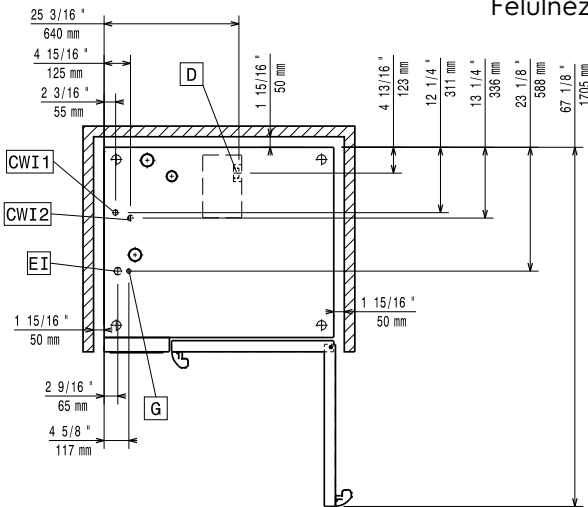


Oldalnézet



- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| CWI1 = Bejövő hidegvíz | EI = Elektromos csatlakozás |
| CWI2 = Bejövő hidegvíz 2 | G = Gázcsatlakozás |
| D = Leürítés | |
| DO = Túlfolyó leürítő cső | |

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	217661 (ECOG62K2H0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:		1.5 kW
Felvett teljesítmény:		1.5 kW
Megszakító szükséges		

Gáz

Gázteljesítmény:	24 kW
Standard gáz típus:	LPG, G31
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT
Teljes hőterhelés:	81816 BTU (24 kW)

Víz:

Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Leürítés "D":	50mm

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja. Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Keménység:	5 °fH / 2.8 °dH
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm

Installáció:

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

Kapacitás:

GN:	6 - 2/1 Gastronorm
Max. terhelhetési kapacitás:	60 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	
Külső méretek, szélesség:	1090 mm
Külső méretek, mélység:	971 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Nettó súly:	153 kg
Szállítási súly:	176 kg
Szállítási térfogat:	1.28 m ³

ISO tanúsítványok

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