

SkyLine PremiumS Gázüzemű kombipároló, 10GN1/1, Green verzió

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


229762 (ECOG10IT3G0)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 10 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, 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 öblítősztet lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 éttekategória 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 szintő

Fő jellemzők

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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 (25°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 újráhőkezeléshez), - 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, húskok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikus figyelő 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 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.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.

Jóváhagyás

- 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 zsírleürítő 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 fenntartása érdekében.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- Kapacitás: 10 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

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

Fenntarthatóság



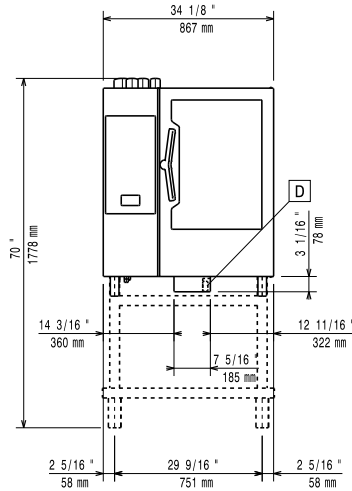
- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési 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 megtakarításához. Programozható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.
- 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).

Opcionális tartozékok

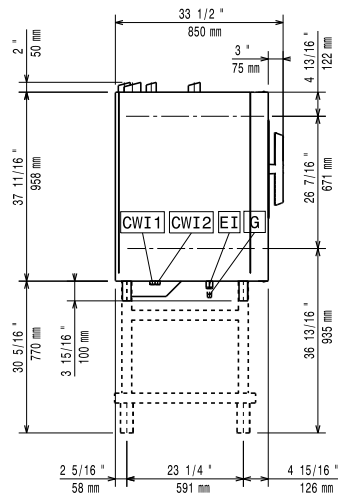
| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leűritővel) | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Vizlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Szállítókcsoi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Duo szállítókcsoi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Rm acél űritő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Műanyag űritő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leűritővel) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Biztonsági ajtózárs egységcsomag | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez 10 GN 1/1 | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca űritővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet földgázról PB-re | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcsás sütőkhöz | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet PB-ről földgázra | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacshoz (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Kerek összeépített sütőkhöz | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőkhöz | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Hálós grillező rács | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | | | |

- 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
- 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 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

Előlnézet

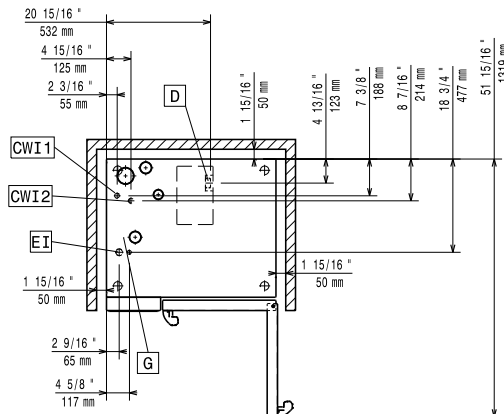


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Tápfeszültség: | 229762 (ECO101T3G0) | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Felvett teljesítmény: | | 1.1 kW |
| Felvett teljesítmény: | | 1.1 kW |
| Megszakító szükséges | | |

Gáz

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Gázteljesítmény: | ISO 9001; ISO 14001 kW |
| Standard gáz típus: | Natural Gas G20 |
| ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: | 1/2" MNPT |
| Teljes hőterhelés: | 105679 BTU (31 kW) |

Víz:

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

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

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

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: | 30 °C |
| Kloridok: | <17 ppm |
| Vezetőképesség: | >50 µS/cm |

Installáció:

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

Kapacitás:

| | |
|------------------------------|---------------------|
| GN: | 10 - 1/1 Gastronorm |
| Max. terhelhetési kapacitás: | 50 kg |

Technikai információ:

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Ajtó zsanérok: | |
| Külső méretek, szélesség: | 867 mm |
| Külső méretek, mélység: | 775 mm |
| Külső méretek, magasság: | 1058 mm |
| Nettó súly: | 165 kg |
| Szállítási súly: | 183 kg |
| Szállítási térfogat: | 1.06 m ³ |

ISO tanúsítványok

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

SkyLine PremiumS
 Gázüzemű kombipároló, 10GN1/1, Green verzió