

SkyLine Pro Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217984 (ECOG201C2G0)

Skyline Pro kombipároló dírkét vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 20 GN 1/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítórendszer

225964 (ECOG201C2G6)

Skyline Pro kombipároló dírkét vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 20 GN 1/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítórendszer, 60Hz

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 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 100 recept is elmenthető); Manuális mód.; EcoDelta
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartó kocsival szállítva, 63mm szintáv

Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- Bojler nélküli párasító 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 párasítás (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 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- 5 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.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- SkyClean: beépített, automatikus öntisztító ciklus. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés).
- 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).
- 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- 20 GN1/1 kapacitás.
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 63 mm-es szintávolsággal.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.

Konstrukció

Jóváhagyás

- 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.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.

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).

Szállított tartozékok

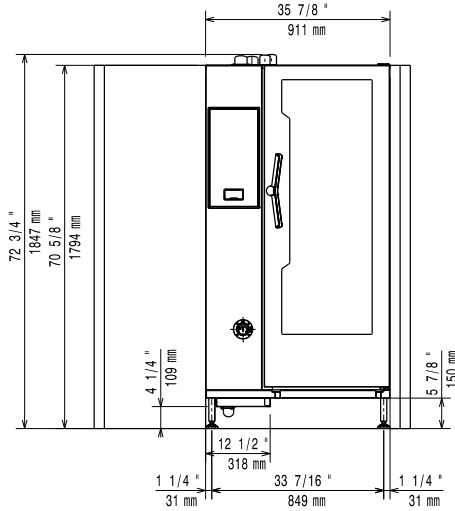
- 1 Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753
sintávolság

Opcionális tartozékok

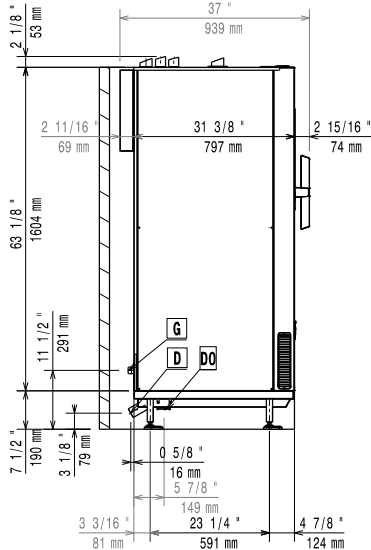
- Vízlágyító patronnal és PNC 920003
áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus PNC 921305
gyanta regenerálással
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 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
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürtővel - GN 1/1 H=100 PNC 922321
mm
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324
egységcsomag, 4 hosszú nyárssal,
hosszanti tálcás sütőkhöz
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Füstölő hosszanti és keresztaléc PNC 922338
sütőkhöz (4 különböző faforgács
rendelhető)
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőkhöz PNC 922365
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651

- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659
- Átalakító készlet földgázról PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz PNC 922678
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm PNC 922683
sintávolság
- Egységcsomag sütő falhoz PNC 922687
rögzítéséhez
- 4 peremes láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 PNC 922730
sütőkhöz
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 PNC 922735
sütőkhöz
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a PNC 922743
sütőben van) - 20 GN
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik PNC 922747
bordázott - 400x600x20 mm
- Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753
sintávolság
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm PNC 922754
sintávolság
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 PNC 922756
tányér, 74 mm szintávolság
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari PNC 922761
szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcához,
sintávolság 80 mm
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 PNC 922763
tányér, 90 mm szintávolság
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN PNC 922769
1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine
sütők kocsijaihoz
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás PNC 922771
csomagja a régi AOS sütőkhöz
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- 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 PNC 925003
bordázott - GN1/1
- Alumínium grill, GN1/1 PNC 925004
- Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, PNC 925005
palacsintához
- Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, PNC 925006
GN1/1
- Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007
- Burgony sütő 28 db burgonyához, GN PNC 925008
1/1
- 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

Előlnézet

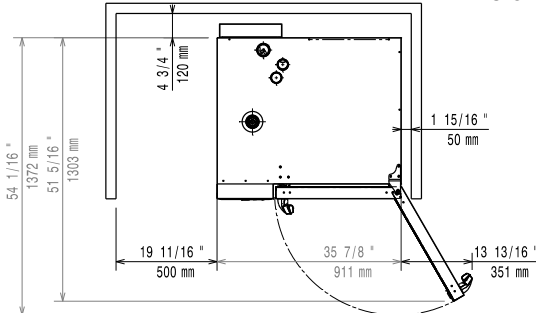


Oldalnézet



- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| CW11 = Bejövő hidegvíz | EI = Elektromos csatlakozás |
| CW12 = Bejövő hidegvíz 2 | G = Gázcsatlakozás |
| D = Leürítés | |
| DO = Túlfolyó leürítő cső | |

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:

217984 (ECO201C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225964 (ECO201C2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Felvett teljesítmény:

1.8 kW

Felvett teljesítmény:

1.8 kW

Megszakító szükséges

Gáz

Gázteljesítmény:

42 kW

Standard gáz típus:

Natural Gas G20

ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:

1" MNPT

Teljes hőterhelés:

143178 BTU (42 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 információért 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:

20 - 1/1 Gastronorm

Max. terhelhetési kapacitás:

100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:

Külső méretek, szélesség:

911 mm

Külső méretek, mélység:

864 mm

Külső méretek, magasság:

1794 mm

Nettó súly:

268 kg

Szállítási súly:

301 kg

Szállítási térfogat:

 1.83 m³

ISO tanúsítványok

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001