

SkyLine Pro Gázüzemű kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #


217984 (ECOG201C2G0)

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

225964 (ECOG201C2G6)

Skyline Pro kombipároló
 dirket 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 öblítőszert 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 sín

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 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 63 mm-es sín távolsággal.
- 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- 20 GN1/1 kapacitás.
- 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.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízállóság.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból

Jóváhagyás

kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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).

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

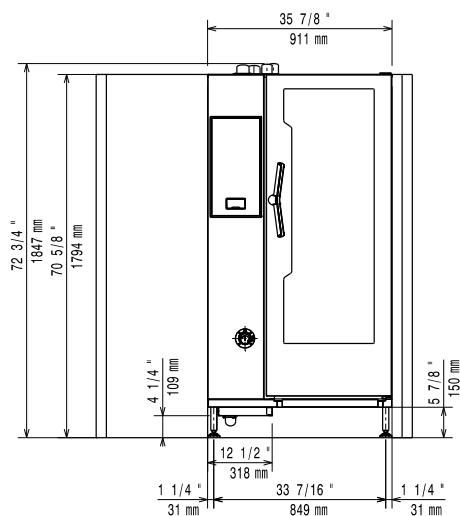
- 1 Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753
síntávolság

Opcionális tartozékok

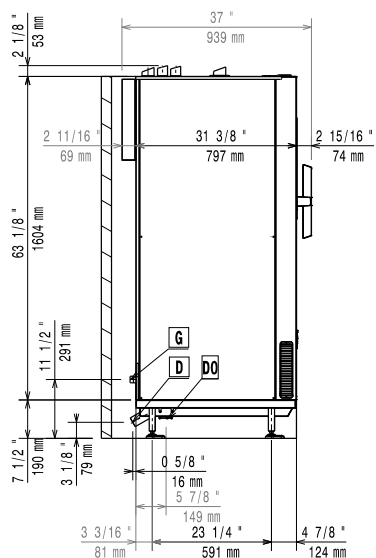
Javasolt vegyszer

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 PNC 0S2394 ☐
tasak
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. PNC 0S2395 ☐
Foszfátmentes.

Előlnézet

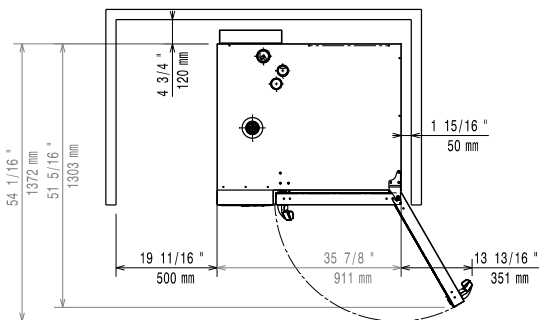


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség:

217984 (ECOG201C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225964 (ECOG201C2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Felvett teljesítmény:

1.8 kW

Felvett teljesítmény:

1.8 kW

Gáz

Teljes hőterhelés: 143178 BTU (42 kW)

Gázteljesítmény: 42 kW

Standard gáz típus: Natural Gas G20

ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: 1" 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: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rés: 50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN: 20 (GN 1/1)

Max. terhelhetési kapacitás: 100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Jobb oldal

Külső méretek, szélesség: 911 mm

Külső méretek, mélység: 864 mm

Külső méretek, magasság: 1794 mm

Külső méretek, súly: 268 kg

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