

SkyLine Pro

Gázüzemű kombipároló, 5 tálca, 400x600mm, cukrászati

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


227980 (ECOG61C2GB)

Skyline Pro kombipároló
 dirket vízbefecskendezéssel
 és digitális vezérléssel,
 5 600x400mm, gázüzemű,
 programozható, automata
 tisztítórendszer, cukrászati
 kivitel, sintáv 80 mm

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/IGN tálcátartóval szállítva, 80mm sintáv

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).
- 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- [NOT TRANSLATED]
- 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

Jóváhagyás

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.
- 1 db 400x600 mm-es tálcátartóval (80 mm-es szintávolság) szállítva.

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 Befüggeszthető állvány, 6-1/1, PNC 922655
sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5
tálcahely (sintávolság: 80 mm)

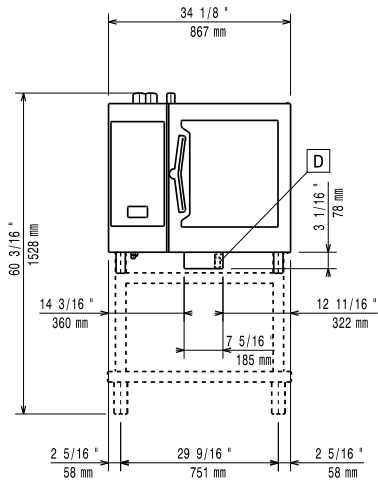
Opcionális tartozékok

- Vizilágyító patronnal és PNC 920003
áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat
esetén)
- Vizilágyító sütőkhöz automatikus PNC 921305
gyanta regenerálással
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 PNC 922003
sütő állványhoz (nem szétszerelt
állványhoz)
- Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036
GN1/1
- AISI304 mm 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. Sütőkösár PNC 922239
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - PNC 922264
400x600 mm
- Biztonsági ajtózár egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 PNC 922321
mm
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324
egységcsomag, 4 hosszú nyárssal,
hosszanti tálcás sütőkhöz
- Univerzális kösár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Füstölő hosszanti és keresztirányú PNC 922338
sütőkhöz (4 különböző faforgács
rendelhető)
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 PNC 922351
mm
- Rács 8 egész kacsa (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362

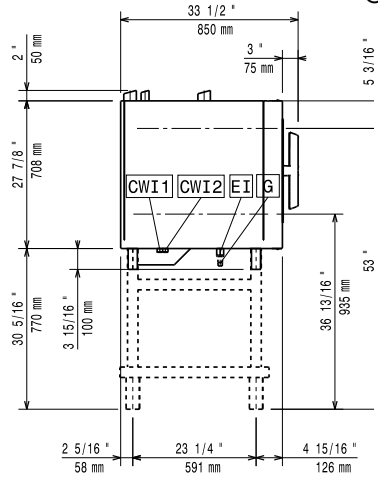
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt PNC 922382
állványhoz
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 PNC 922600
mm)
- Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 PNC 922606
mm)
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari PNC 922607
szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely,
sintávolság 80 mm
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 PNC 922610
GN1/1
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN PNC 922612
1/1 sütőkhöz
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 PNC 922614
GN 1/1 sütőkhöz
- 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 922622
6 GN1/1 + 6 GN1/1 sütőkhöz
- 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 PNC 922628
kocsihoz, (6+6 GN1/1 magasító elemen)
- Duo szállítókosci állványos kocsihoz, PNC 922630
6+6 vagy 6+10 GN1/1
- Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz PNC 922632
vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1
sütőkhöz
- Magasító elem keréken, toronyba PNC 922635
épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz,
magasság 250 mm
- 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 6 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922643
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, PNC 922653
szétszerelt
- Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari PNC 922655
szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely
(sintávolság: 80 mm)
- Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 PNC 922657
kombisütő+15&25kg keresztirányú
sokkoló hűtő/fagyasztó
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 PNC 922660
GN 1/1 + 6 GN 1/1
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 PNC 922661
GN 1/1 + 10 GN 1/1
- Hővédő lemez 6 GN 1/1 PNC 922662
- Átalakító készlet földgázzal PB-re PNC 922670

- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz PNC 922678
- DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) PNC 922684
- 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
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm PNC 922702
- Kerekek összeépített sütőkhöz PNC 922704
- Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázzal szeretnék használni PNC 922706
- 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, 6-1/1, 5 tálcahely, sintávolság 85 mm PNC 922740
- 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

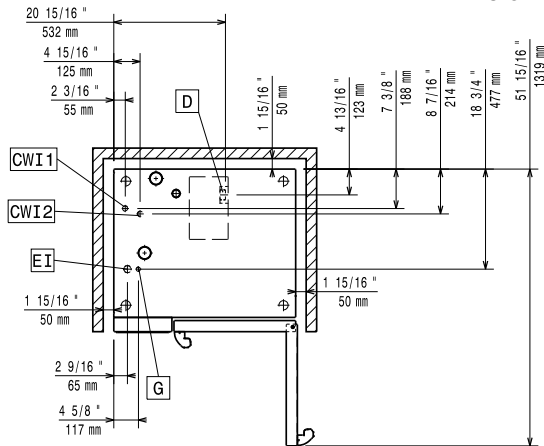


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:	1.1 kW
Felvett teljesítmény:	1.1 kW
Megszakító szükséges	

Gáz

Gázteljesítmény:	12 kW
Standard gáz típus:	Natural Gas G20
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT
Teljes hőterhelés:	40908 BTU (12 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 szerviz rész:	50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN:	5 - 400x600
Max. terhelhetési kapacitás:	30 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	
Külső méretek, szélesség:	867 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Nettó súly:	118 kg
Szállítási súly:	135 kg
Szállítási térfogat:	0.84 m ³

ISO tanúsítványok

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