

SkyLine PremiumS Gázüzemű kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217780 (ECOG6IT2G0)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer

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 öblítőszert lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 ételkategória 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
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm sínű

Fő jellemzők

- 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 párasztintű 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 zöltségekhez. Magas hőmérsékletű pára (101°C - 130°C).
- Automatikus mód 9 ételcsoporttal (hús, szárnyas, hal, zöltségek, 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 tálcák újra hőkezeléshez), - 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, zöltségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezérelt főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatók. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetők.
- MultiTimer funkció: akár 60 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.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).

Jóváhagyás

- Zsírkezelés: 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.
- Kapacitás: 6 GN1/1.
- 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.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcataartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- 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.
- 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).
- 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.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

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).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- SkyClean: Beépített, automatikus öntisztító rendszer beépített bojler vízkötelenítéssel. 5 automata ciklus (lág, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-,

öblítőszert megtakarításhoz. Programozható.

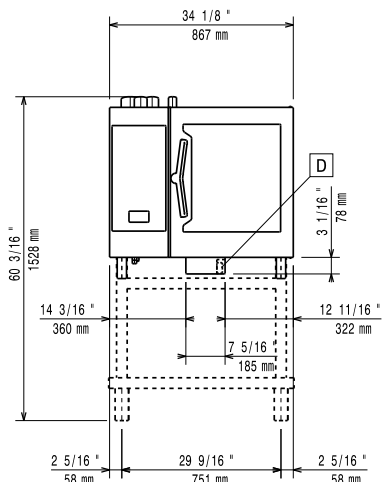
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához.
A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
 - felhasználási tippet adjon a lejáratási időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
 - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépa) felhasználásának elősegítése.

Opcionális tartozékok

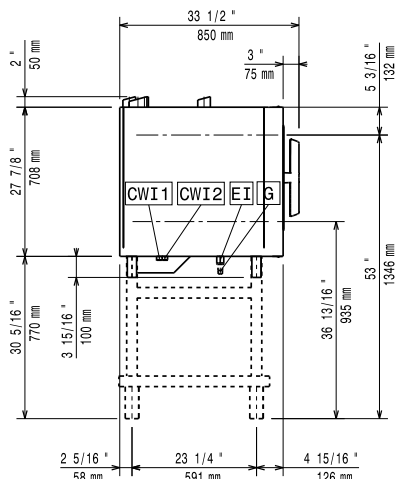
• Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel	PNC 864388	☐	• Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 mm)	PNC 922600	☐
• Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat)	PNC 920004	☐	• Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922606	☐
• Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)	PNC 922003	☐	• Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm	PNC 922607	☐
• Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1	PNC 922017	☐	• Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	☐
• Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922036	☐	• Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922612	☐
• AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1	PNC 922062	☐	• Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	☐
• Rács 4 egész csirkéhez	PNC 922086	☐	• Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐
• Külső kézizuhany	PNC 922171	☐	• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert	PNC 922618	☐
• Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Zsirgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922619	☐
• Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm	PNC 922190	☐	• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 6 GN1/1 sütőhöz	PNC 922622	☐
• Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922623	☐
• 2 db. Sütőkosár	PNC 922239	☐	• Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐
• AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, (6+6 GN1/1 magasító elemen)	PNC 922628	☐
• Biztonsági ajtózárs egységcsomag	PNC 922265	☐	• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐
• Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922266	☐	• Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922632	☐
• USB szonda - sous-vide	PNC 922281	☐	• Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőhöz, magasság 250 mm	PNC 922635	☐
• Zsirgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm	PNC 922321	☐	• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	☐
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz	PNC 922324	☐	• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	☐
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	☐	• Zsirgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	☐
• 4 db. hosszú nyárs	PNC 922327	☐	• Fali tartó 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922643	☐
• Füstölő hosszanti és keresztaléc sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető)	PNC 922338	☐	• Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐
• Multifunkciós kampó	PNC 922348	☐	• Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐
• 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐
• Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1	PNC 922362	☐	• Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922655	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz	PNC 922382	☐	• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztaléc sokkoló hűtő/fagyasztó	PNC 922657	☐
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	☐	• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• USB szonda	PNC 922390	☐	• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz	PNC 922421	☐	• Hővédő lemez 6 GN 1/1	PNC 922662	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922435	☐	• Átalakító készlet földgázzal PB-re	PNC 922670	☐
• Zsirgyűjtő készlet GN 1/1 és 2/1 sütőkhöz (2 műanyag tartály, csatlakozószelep a lefolyócsővel)	PNC 922438	☐	• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	☐
• SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való.	PNC 922439	☐	• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	☐

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922684 | ☐ | • Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz | PNC 930217 | ☐ |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | ☐ | Javasolt vegyszer | | |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | ☐ | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak | PNC 0S2394 | ☐ |
| • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm | PNC 922693 | ☐ | • C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | PNC 0S2395 | ☐ |
| • 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 | ☐ | | | |

Előlnézet

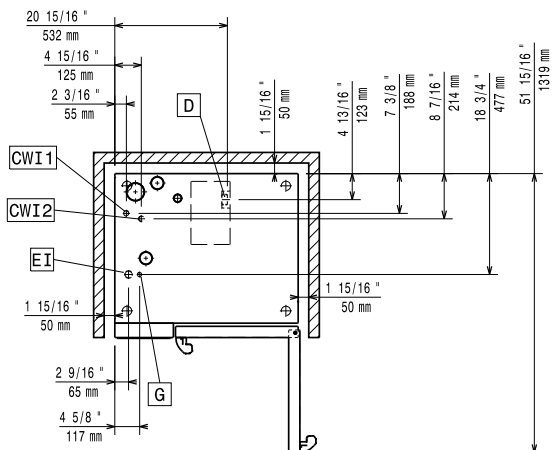


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

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

Gáz

Teljes hőterhelés:	64771 BTU (19 kW)
Gázteljesítmény:	19 kW
Standard gáz típus:	Natural Gas G20
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT

Víz:

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja. A részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért kérjük, olvassa el a készülék használati utasítását.

Max. bejövő tápvíz

hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<17 ppm
Vezetőképeség:	0 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Installáció:

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

Kapacitás:

GN:	6 (GN 1/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	30 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	867 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	808 mm
Külső méretek, súly:	135 kg
Nettó súly:	135 kg
Szállítási súly:	152 kg
Szállítási térfogat:	0.89 m ³

ISO tanúsítványok

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