

SkyLine Premium Gázüzemű kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217880 (ECOG61B2G0)

Skyline Premium kombipároló bojlerrel és digitális vezérléssel, 6 GN 1/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítórendszer

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 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: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerálási ciklus
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv

Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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).
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Előre beállított program a regeneráláshoz, ideál tányéros banketthez vagy tálcákon történő újramelegítéshez.
- 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 rendszer beépített bojler vízkötelenítéssel. 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.
- Kapacitás: 6 GN1/1.
- 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

Jóváhagyás

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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es síntávolsággal.

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.

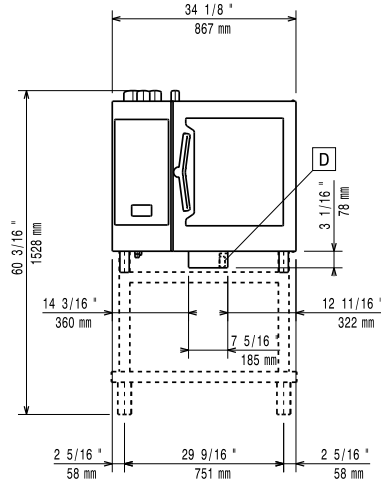
Opcionális tartozékok

- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) PNC 922003
- Egy pár AISI304 mm acél rácpolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 mm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárral egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz PNC 922324
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző fagorcács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351

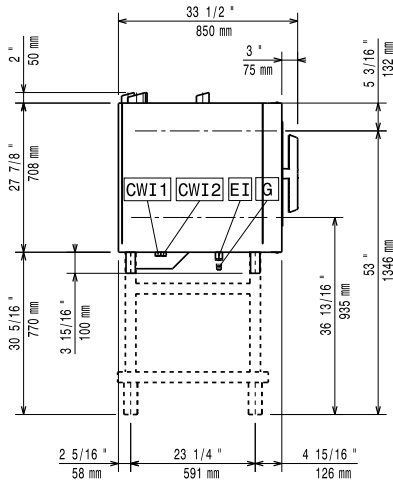
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 mm) PNC 922600
- Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922606
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm PNC 922607
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922610
- Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922612
- Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922614
- Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) PNC 922615
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) PNC 922619
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 6 GN1/1 sütőkhöz PNC 922622
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922623
- Szállítókoszi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922626
- Duo szállítókoszi állványos kocsihoz, (6+6 GN1/1 magasító elemen) PNC 922628
- Duo szállítókoszi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 PNC 922630
- Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922632
- Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz, magasság 250 mm PNC 922635
- Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm PNC 922636
- Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm PNC 922637
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) PNC 922639
- 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, szétszerelt PNC 922653
- Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely (sintávolság: 80 mm) PNC 922655
- Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztirányú sokkoló hűtő/fagyasztó PNC 922657
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 PNC 922660
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 PNC 922661
- Hővédő lemez 6 GN 1/1 PNC 922662

| | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Átalakító készlet földgázzal PB-re | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Átalakító készlet PB-ről földgázra | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerekek összeépített sütőkhöz | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázzal szeretnék használni | PNC 922706 | <input type="checkbox"/> |
| • Hálós grillező rács | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Befüggeszthető állvány, 6-1/1, 5 tálcahely, szintávolság 85 mm | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Tepszi hagyományos sütéshez | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN1/1 tepszi, H=20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN 1/1 tepszi, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN1/1 tepszi, H=60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Burgonyás sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN 1/2 tepszi, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |

Előlnézet

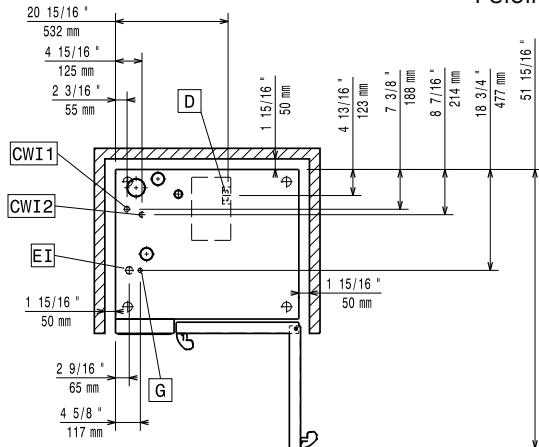


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Tápfeszültség: | 217880 (ECOG61B2G0) | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Felvett teljesítmény: | | 1.1 kW |
| Felvett teljesítmény: | | 1.1 kW |
| Megszakító szükséges | | |

Gáz

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Gázteljesítmény: | 19 kW |
| Standard gáz típus: | Natural Gas G20 |
| ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: | 1/2" MNPT |
| Teljes hőterhelés: | 64771 BTU (19 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 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 rész: | 50 cm bal oldalon |

Kapacitás:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| GN: | 6 - 1/1 Gastronorm |
| 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: | 132 kg |
| Szállítási súly: | 149 kg |
| Szállítási térfogat: | 0.85 m ³ |

ISO tanúsítványok

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