Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
Gázüzemű kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

217980 (ECOG61C2G0)	Skyline Pro kombipároló dirket vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 6 GN 1/1, gázüzemű, programozható, automata tisztítórendszer
225960 (ECOG61C2G6)	Skyline Pro kombipároló dirket vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 6 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 tálcatartóval szállítva, 67mm síntáv

Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- Bojler nélküli párásító 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 párásítás (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 zsírleürítő 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).
- 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.

Jóváhagyás

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

Felhasználói interfész és adatkezelés

- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)

Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyiható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).

Opcionális tartozékok

• Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)	PNC 920003	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920004	❑
• 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 rm acél rácspolc - GN1/1	PNC 922017	❑
• Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922036	❑
• AISI304 rm acél rács sütőhöz - 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 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm	PNC 922264	❑
• Biztonsági ajtózár 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 sütőhöz	PNC 922324	❑
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	❑
• 4 db. hosszú nyárs	PNC 922327	❑
• Füstölő hosszanti és kereszttálcás sütőhöz (4 különböző faforgács 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	❑
• IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz	PNC 922421	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922438	❑
• Állványos kocsi, 6-1/1, (síntávolság: 65 mm)	PNC 922600	❑
• Állványos kocsi, 5-1/1, (síntávolság: 80 mm)	PNC 922606	❑
• Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely, síntávolság 80 mm	PNC 922607	❑
• Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	❑
• Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922612	❑
• Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	❑
• Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (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 sütőhöz	PNC 922622	❑
• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922623	❑
• Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	❑
• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz,(6+6 GN1/1 magasító elemen)	PNC 922628	❑
• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	❑
• Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922632	❑
• Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőhöz, magasság 250 mm	PNC 922635	❑
• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	❑
• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	❑
• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	❑
• Fali tartó 6 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922643	❑
• Dehitrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	❑
• Dehitrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	❑
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	❑
• Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 5 tálcahely (síntávolság: 80 mm)	PNC 922655	❑
• Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg kereszttálcás 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	❑

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

• Átalakító készlet földgázról 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, (síntávolság: 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 gázról szeretnék használni	PNC 922706	❑
• Hálós grillező rács	PNC 922713	❑
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	❑
• Elszívóernyő ventillátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	❑
• Elszívóernyő ventillátorral 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, síntávolság 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	❑

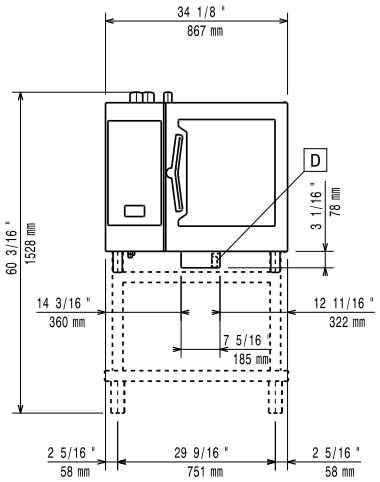
Javasolt vegyszer

• *NOT TRANSLATED*	PNC 0S2394	❑
• *NOT TRANSLATED*	PNC 0S2395	❑

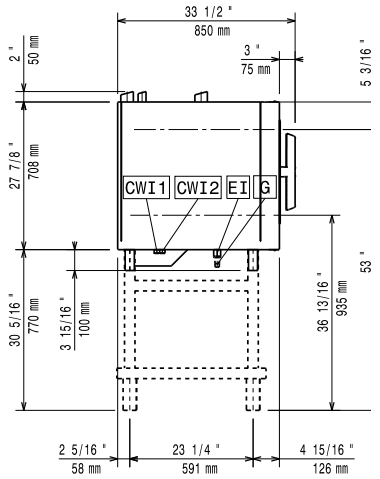
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

SkyLine Pro
Gázüzemű kombipároló, 6GN1/1

Elölnézet

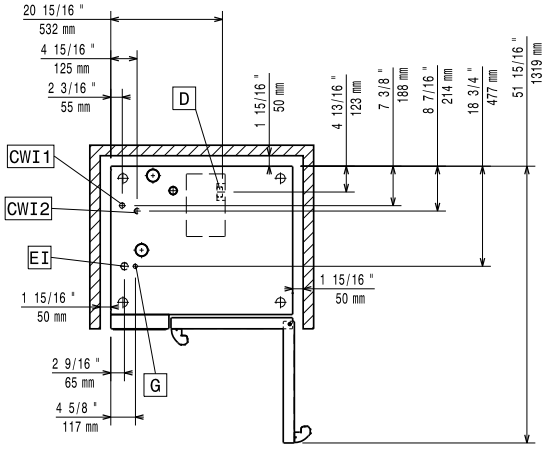


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	
217980 (ECOG61C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225960 (ECOG61C2G6)	220-230 V/1 ph/60 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 információkért 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 rés:	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:	
217980 (ECOG61C2G0)	115 kg
225960 (ECOG61C2G6)	118 kg
Szállítási súly:	
217980 (ECOG61C2G0)	132 kg
225960 (ECOG61C2G6)	135 kg
Szállítási térfogat:	0.85 m³

ISO tanúsítványok

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

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.