

## SkyLine Pro Gázüzemű kombisütő 16 tálcás, 400x600mm cukrászati

TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**237784 (ECOG201C2GB)**

Skyline Pro kombipároló  
 direkt vízbefecskendezéssel  
 és digitális vezérléssel,  
 16 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 1/1GN tálcátartó kocsival 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.
- Kapacitás: 16 GN 1/1 vagy cukrászati tálca (400x600mm)
- 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

### Jóváhagyás

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.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.
- 1 db 400x600 mm-es tálcataartóval (80 mm-es sántávolság) 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 Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, sántávolság 80 mm PNC 922761

### Opcionális tartozékok

- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- - NOT TRANSLATED - PNC 920004
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Egy pár AISI304 mm acél ráccspolc - 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 tálcá - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálcá 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 mm acél cukrászati tálcá - 400x600 mm PNC 922264
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálcá ürtővel - 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 faforgács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőkhöz PNC 922365
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386

- USB szonda PNC 922390
- - NOT TRANSLATED - PNC 922420
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Dehidrációs tálcá, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálcá, GN 1/1, sima PNC 922652
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659
- Átalakító készlet földgázról PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz PNC 922678
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm sántávolság PNC 922683
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922730
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922735
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN PNC 922743
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747
- Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm sántávolság PNC 922753
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm sántávolság PNC 922754
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm sántávolság PNC 922756
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, sántávolság 80 mm PNC 922761
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm sántávolság PNC 922763
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz PNC 922769
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz PNC 922771
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- 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
- Sütőtálcá 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007
- Burgonyá 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

### Javasolt vegyszer

- \*NOT TRANSLATED\* PNC 0S2394

• \*NOT TRANSLATED\*

PNC 0S2395 **Elektromos****Tápfeszültség:****237784 (ECO201C2GB)** 220-240 V/1 ph/50 Hz**Felvett teljesítmény:** 1.8 kW

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

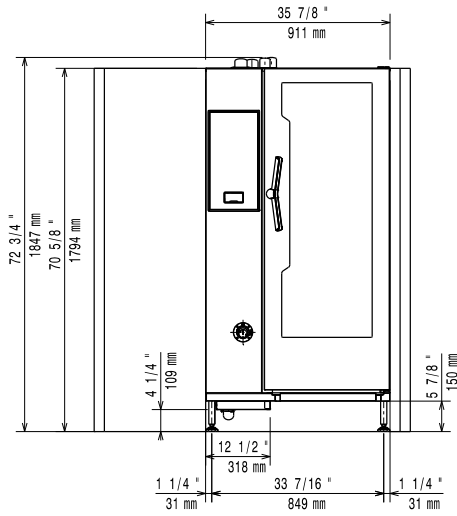
**Felvett teljesítmény:** 1.8 kW**Circuit breaker required****Gáz****Gázteljesítmény:** 42 kW**Standard gáz típus:** Natural Gas G20**ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:** 1" MNPT**Teljes hőterhelés:** 143178 BTU (42 kW)**Víz:****Bejövő víz "FCW" csatlakozás:** 3/4"**Nyomás:** 1-6 bar**Leürítés "D":** 50mm**Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:** 30 °C**Keménység:** 5 °FH / 2.8 °dH**Kloridok:** <10 ppm**Vezetőképesség:** >50 µS/cm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

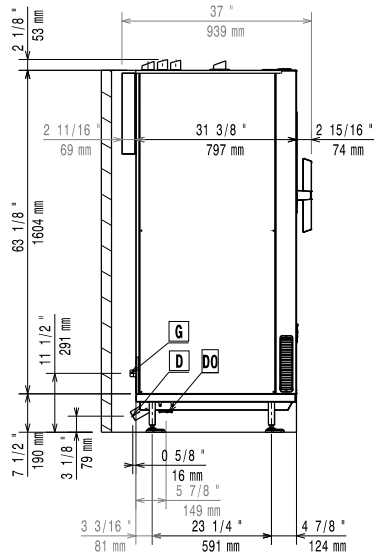
Please refer to user manual for detailed water quality information.

**Installáció:****Clearance:** Clearance: 5 cm rear and right hand sides.**Suggested clearance for service access:** 50 cm left hand side.**Kapacitás:****GN:** 16 - 400x600**Max. terhelhetési kapacitás:** 100 kg**Technikai információ:****Ajtó zsanérok:****Külső méretek, szélesség:** 911 mm**Külső méretek, mélység:** 864 mm**Külső méretek, magasság:** 1794 mm**Nettó súly:** 281 kg**Szállítási súly:** 314 kg**Szállítási térfogat:** 1.83 m<sup>3</sup>**ISO tanúsítványok****ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Előlnézet

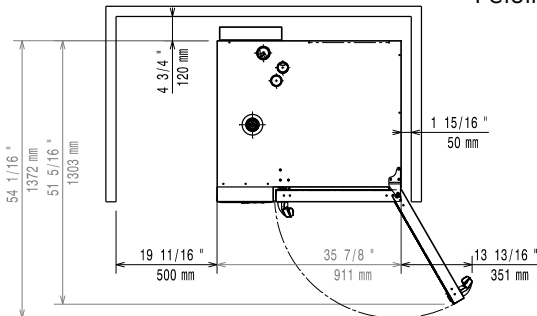


Oldalnézet

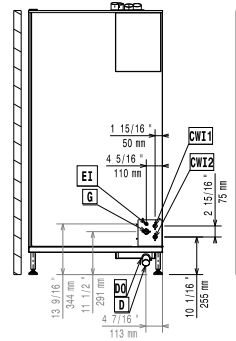


- CW11 = Bejövő hidegvíz  
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Túlfolyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás  
 G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Distances



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