

## SkyLine PremiumS Gázüzemű kombisütő, 6GN2/1, Green verzió

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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


**229761 (ECOG62T3G0)**

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, Green modell 3 rétegű üveggel

**229791 (ECOG62T3G6)**

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, Green modell 3 rétegű üveggel, 60 Hz

### 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 öblítőszt lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 éttekategória 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
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcataartóval szállítva, 67mm szintő

### Fő jellemzők

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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).
- Automatikus mód 9 ételcsoporttal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, 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, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Étélbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Étélbiztonsági 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 elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 20 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.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.

### Jóváhagyás

- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).
- 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.
- Zsírkievezetés: előkészítve egy beépített zsírleürítő és gyújtó 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).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- Kapacitás: 6 GN 2/1 vagy 12 GN 1/1.
- 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 a hőmérséklet szabályozása terén.

## Konstrukció

- Hármasszoros termővegeztelt ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es sántávolsággal.

## Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, 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-, öblítőszer megtakarításához. Programozható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló

hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálja az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).

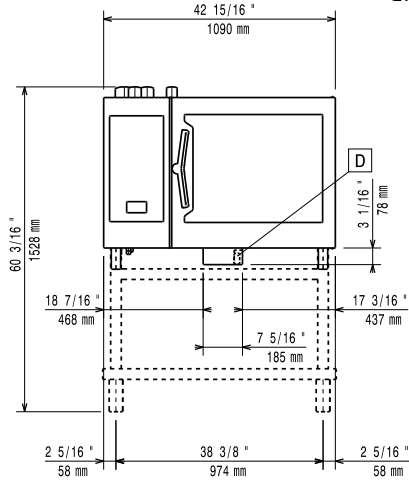
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

## Opcionális tartozékok

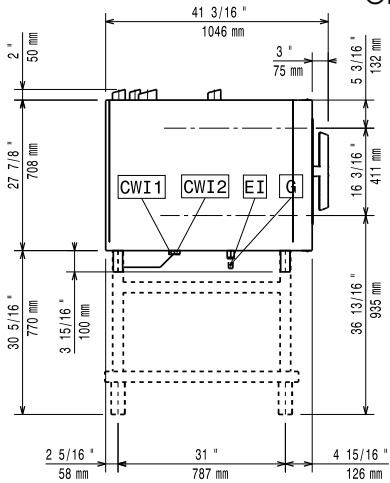
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta PNC 921305
- Regenerálással
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 PNC 922003
- Sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)
- Egy pár AISI304 rm acél ráncspolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN2/1 PNC 922076
- Külső kézizuhany PNC 922171
- 1 pár AISI304 rm acél ráncspolc PNC 922175
- 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 ajtózárs egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- USB szonda - sous-vide PNC 922281
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárrsal, hosszanti és keresztirányú sütőkhöz PNC 922325
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm PNC 922357
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz PNC 922384
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922605
- Állványos kocsi, 5-2/1, (sántávolság: 80 mm) PNC 922611
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922613
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922616
- Melegentartó szekrény tálcatartóval, 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN2/1) PNC 922617
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618

• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 6 GN2/1 sütőhöz	PNC 922624	<input type="checkbox"/>	• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőhöz	PNC 922625	<input type="checkbox"/>	• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Szállítókosci állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN2/1	PNC 922627	<input type="checkbox"/>	• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Duo szállítókosci állványos kocsizhoz, 6+6 GN2/1 (magasító elemen)	PNC 922629	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Duo szállítókosci állványos kocsizhoz, 6+6 vagy 6+10 GN2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Magasító elem lábon, toronyba épített 2x6GN2/1 sütőhöz	PNC 922633	<input type="checkbox"/>	• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Emelő kerekeken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőhöz, magasság 250 mm	PNC 922634	<input type="checkbox"/>	• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Kocsi 2 tartályos zsírgyűjtőhöz	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Fali tartó 6 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922644	<input type="checkbox"/>	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• Burgonya sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez 6 GN 2/1	PNC 922665	<input type="checkbox"/>	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz	PNC 930218	<input type="checkbox"/>
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1	PNC 922666	<input type="checkbox"/>			
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>			
• 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"/>			
• Befüggeszhető állvány, 6-2/1, 5 tálcához, szintávolság 85 mm	PNC 922681	<input type="checkbox"/>			
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• Tálcátartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz	PNC 922692	<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"/>			
• Állványos kocsi, 6-2/1, (szintávolság: 65 mm)	PNC 922700	<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 2/1 sütőhöz	PNC 922729	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 2/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén	PNC 922731	<input type="checkbox"/>			
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőhöz	PNC 922734	<input type="checkbox"/>			

Előlnézet

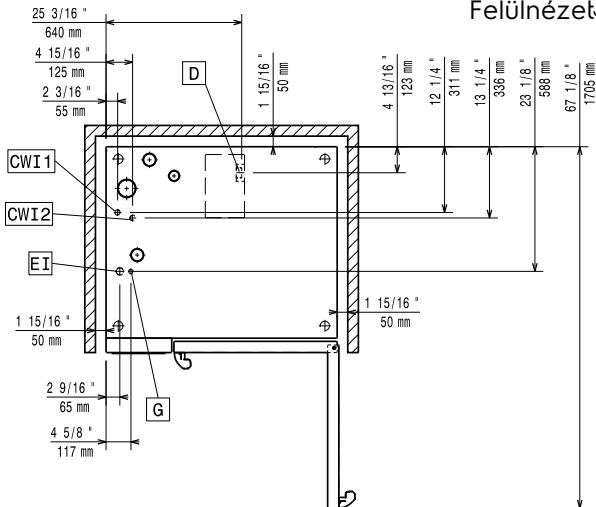


Oldalnézet



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

Felülnézet



### Elektromos

#### Tápfeszültség:

229761 (ECOG62T3G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
229791 (ECOG62T3G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

#### Felvett teljesítmény:

1.5 kW

#### Felvett teljesítmény:

1.5 kW

#### Megszakító szükséges

### Gáz

#### Gázteljesítmény:

ISO 9001 kW

#### Standard gáz típus:

Natural Gas G20

#### ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:

1/2" MNPT

#### Teljes hőterhelés:

109088 BTU (32 kW)

### Víz:

#### Bejövő víz "FCW" csatlakozás:

3/4"

#### Nyomás:

1-6 bar

#### Leürítés "D":

50mm

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

Kérjük, a vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.

#### Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:

30 °C

#### Kloridok:

&lt;17 ppm

#### Vezetőképesség:

&gt;50 µS/cm

### Installáció:

#### Rés:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalt

#### Javasolt szerviz rész:

50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

#### GN:

6 - 2/1 Gastronorm

#### Max. terhelhetési kapacitás:

60 kg

### Technikai információ:

#### Ajtó zsanérok:

Külső méretek, szélesség: 1090 mm

Külső méretek, mélység: 971 mm

Külső méretek, magasság: 808 mm

Nettó súly: 176 kg

Szállítási súly: 199 kg

 Szállítási térfogat: 1.27 m<sup>3</sup>

### ISO tanúsítványok

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001