

SkyLine Premium S LPG Gázüzemű kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217760 (ECOG61T2H0)

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

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 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 szintű

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 párazsintű 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), - 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 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.
- 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).
- 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 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 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 sántávolsággal.

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 (lággy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításhoz. Programozható.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.

Szállított tartozékok

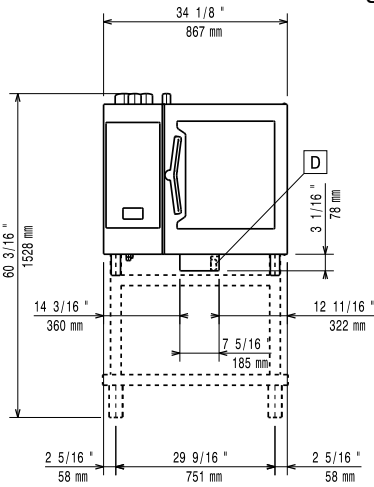
- 1 Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN 2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett LPG gázzal szeretné használni PNC 922706

Opcionális tartozékok

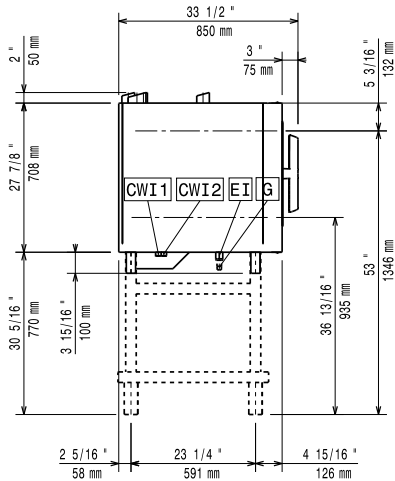
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 6 GN1/1 sütőhöz | PNC 922622 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Szállítókosci állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Duo szállítókosci állványos kocsihoz,(6+6 GN1/1 magasító elemen) | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Duo szállítókosci állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőhöz, magasság 250 mm | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Biztonsági ajtózárt egységcsomag | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Fali tartó 6 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Befüggeszthető állvány, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Összeépíthető készlet 6 GN 1/1 kombisütő+15&25kg keresztirányú sokkoló hűtő/fagyasztó | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez 6 GN 1/1 | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet földgázzal PB-re | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet PB-ről földgázzal | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 mm) | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> | • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> | • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> | • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | <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 PNC 922702
- 400x600 mm
- Kerekek összeépített sütőkhöz PNC 922704
- Kémény adapter 6 GN 1/1 vagy 6 GN PNC 922706
2/1-es sütőkhöz, ha a földgáz helyett
LPG gázzal szeretnék használni
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN PNC 922728
1/1 sütőkhöz
- Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy PNC 922732
6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony
konfiguráció esetén
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 PNC 922733
GN 1/1 sütőkhöz
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 PNC 922737
vagy 6+10 GN 1/1 sütőkhöz torony
konfiguráció esetén
- Befüggeszthető állvány, 6-1/1, 5 PNC 922740
tálcahely, szintávolság 85 mm
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 PNC 922745
GN sütőkhöz, 230-290 mm
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik PNC 922747
bordázott - 400x600x20 mm
- Kocsi a zsírgyűjtő PNC 922752
egységcsomaghoz
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 PNC 925000
mm
- Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 PNC 925001
mm
- Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 PNC 925002
mm
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik PNC 925003
bordázott - GN1/1
- Alumínium grill, GN1/1 PNC 925004
- Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, PNC 925005
palacsintához
- Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, PNC 925006
GN1/1
- Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007
- Burgony sütő 28 db burgonyához, PNC 925008
GN 1/1
- Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 PNC 925009
mm
- Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 PNC 925010
mm
- Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 PNC 925011
mm
- Összeépítő egységcsomag, korábbi PNC 930217
GN1/1 állványhoz

Előnézet

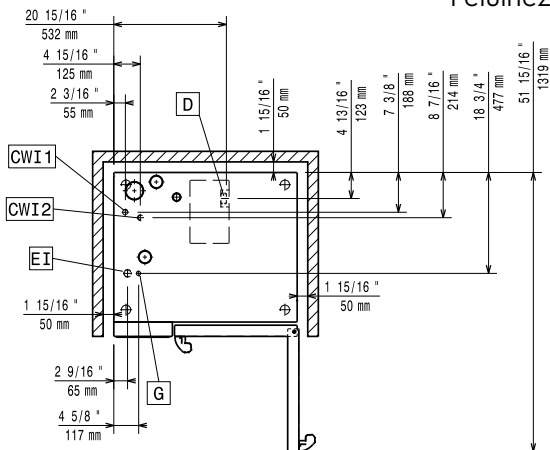


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	217760 (ECOG61T2H0)	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:	LPG, G31
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT
Teljes hőterhelés:	64771 BTU (19 kW)

Víz:

Bejövő víz "CW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Leürítés "D":	50mm

Az **Electrolux Professional** lágyvíz használatát javasolja.

A részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért kérjük, olvassa el a készülék használati utasítását.

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Kloridok:	<17 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm

Installáció:

Rés:	Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon
Javasolt szerviz 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:	135 kg
Szállítási súly:	152 kg
Szállítási térfogat:	0.89 m ³

ISO tanúsítványok

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