

SkyLine Premium Elektromos kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217839 (ECOE101B3A31)

SkyLine Premium kombipároló digitális vezérléssel, 10 GN 1/1, elektromos, programozható, automata tisztítás, AISI316L bojler, 3 rétegű üveg

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. 4 automata ciklus (enyhe, közepes, intenzív, öblítés).
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerációs ciklus.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 1 érzékelős maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv.

Fő jellemzők

- 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 párasztintű főzéshez.
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- 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 (101°C - 130°C).
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítővel.
- 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 tálcaikon történő újramelegítéshez.
- Program mód: maximum 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 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.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- GreaseOut: integrált zsíreleresztő és -gyűjtő készlet (a készlet használathoz a sütőt speciális kóddal kell megrendelni).
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizzé a helyi vízminőséget, hogy kiválaszthassa a megfelelő vízszűrőt. További információk a weboldalon találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

Jóváhagyás

Konstrukció

- 316L AISI bojler a korrózió elleni védelem érdekében.
- Hármass termoüvegezett 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.
- IPX5 vízállóság.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz.
- USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).

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).
 - A külső karton csomagolás 70%-ban újrahasznosított anyagokból és FSC*-tanúsítvánnyal rendelkező papírból készül, amelyet környezetbarát, vízbázisú tintával nyomtatnak, hogy támogassák a fenntarthatóságot és a környezeti felelősségvállalást.
 - A hármass üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztést.*
- *Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.
- Az előző modellhez képest 33%-kal kevesebb vizet és 22%-kal kevesebb vegyszert használ tisztításkor.
 - Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszeret a SkyClean környezetbarát funkcióival.
 - A C22 és C25 moszterek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.
 - Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
 - Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.

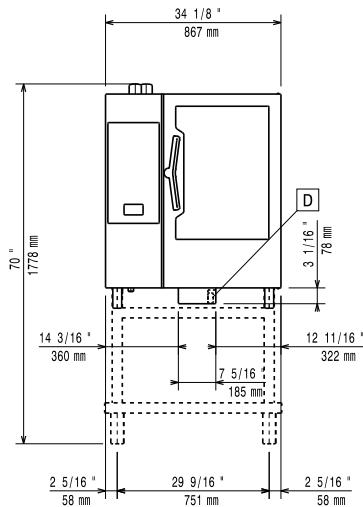
Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhasználat - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhasználat) PNC 920004
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (közepes gőzhasználat) PNC 920005
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) PNC 922003
- Egy pár AISI304 rm acél rács - PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036

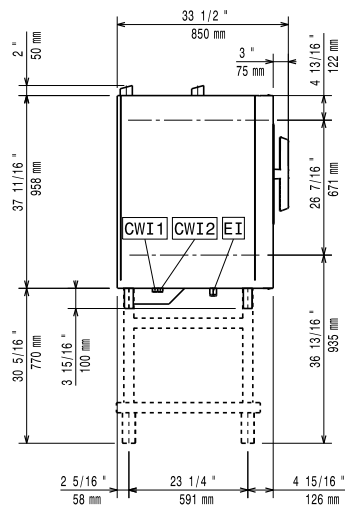
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürfítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcás sütőhöz PNC 922324
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Zsírgyűjtő tálca 40 mm PNC 922329
- 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
- Termál takaró 10 GN1/1 sütőhöz PNC 922364
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- 4 szervizláb 6 és 10 GN sütőhöz, 100 mm - Marine PNC 922394
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) PNC 922421
- Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz PNC 922435
- Gőz optimalizáló PNC 922440
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TÁNK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922451
- ZSÍRGYŰJTŐ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TÁNK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ) PNC 922452
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm sántáv PNC 922601
- Állványos kocsi, 8-1/1, (sántávolság: 80 mm) PNC 922602
- Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sántávolság 80 mm PNC 922608
- Betölő 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 tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922620 | <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 GN1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Tepsi hagyományos sütéshez | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókosci állványos kocsikhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSŐCSATLAKOZÁS | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, atm=50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 6 és 10 GN sütőhöz | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzációs cső hosszabbítás | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez 10 GN 1/1 | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Kerekek összeépített sütőkhöz | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Hálós grillező rács | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Szonda tartó folyadékhoz | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | Javasolt vegyszer | | |
| • Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | • C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 tasak | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> | • C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. Foszfátmentes. | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el. sütőhöz | PNC 922727 | <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"/> | | | |

Előlnézet

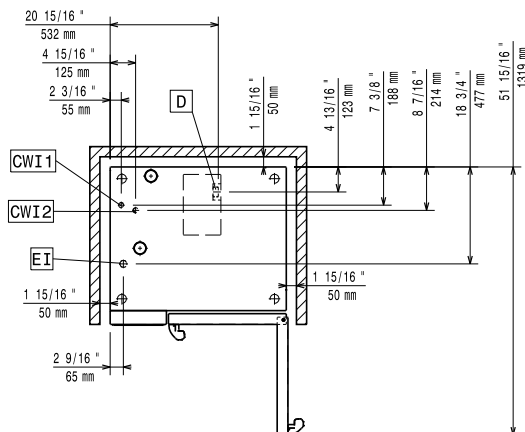


Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 DO = Tülfolyó leürítő cső
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Felvett teljesítmény: 20.3 kW
 Felvett teljesítmény: 19 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: 30 °C
 Bejövő víz "FCW" csatlakozás: 3/4"
 Nyomás: 1-6 bar
 Kloridok: <85 ppm
 Vezetőképesség: >50 µS/cm
 Leürítés "D": 50mm

Kapacitás:

GN: 10 (GN 1/1)
 Max. terhelhetési kapacitás: 50 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok: Jobb oldal
 Külső méretek, szélesség: 867 mm
 Külső méretek, mélység: 775 mm
 Külső méretek, magasság: 1058 mm
 Külső méretek, súly: 160 kg
 Nettó súly: 138 kg
 Szállítási súly: 160 kg
 Szállítási térfogat: 1.11 m³

ISO tanúsítványok

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