

SkyLine PremiumS Gázüzemű kombipároló, 10GN1/1, Green verzió

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



229762 (ECOG10IT3G0)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 10 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, Green modell 3 rétegű üveggel

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 öblítőszert lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 ételek kategória 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 tálcátartóval szállítva, 67mm szint

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.
- 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 vezetett 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 elérhetők.
- 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.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).

Jóváhagyás

- Zsírkivezetés: 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).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Kapacitás: 10 GN 1/1
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.

Konstrukció

- Hármass termővegezett 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 vízállóság.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- 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.
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- 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 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 (lágy, 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 munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.
- Energy Star 2.0 tanúsítvánnyal rendelkező termék.
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához. A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
 - felhasználási tippet adjon a lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
 - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
 - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépa) felhasználásának elősegítése.

Opcionális tartozékok

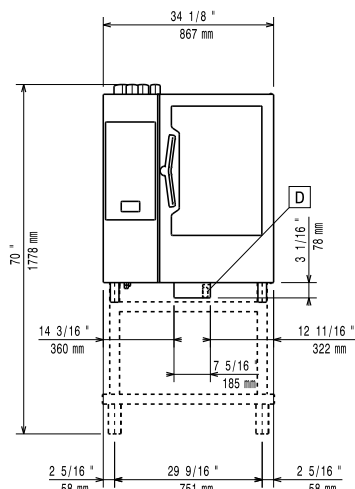
• Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel	PNC 864388	☐	• Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922612	☐
• Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)	PNC 920003	☐	• Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922614	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920004	☐	• Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐
• Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással	PNC 921305	☐	• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	☐
• Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)	PNC 922003	☐	• Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922619	☐
• Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1	PNC 922017	☐	• Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922623	☐
• Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922036	☐	• Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐
• AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1	PNC 922062	☐	• Duo szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐
• Rács 4 egész csirkéhez	PNC 922086	☐	• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922636	☐
• Külső kézizuhany	PNC 922171	☐	• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922637	☐
• Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	☐
• Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm	PNC 922190	☐	• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922645	☐
• Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐
• 2 db. Sütőkosár	PNC 922239	☐	• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐
• AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐
• Biztonsági ajtózárr egységcsomag	PNC 922265	☐	• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐
• Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922266	☐	• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐
• USB szonda - sous-vide	PNC 922281	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐
• Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm	PNC 922321	☐	• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz	PNC 922324	☐	• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	☐	• Átalakító készlet földgázzal PB-re	PNC 922670	☐
• 4 db. hosszú nyárs	PNC 922327	☐	• Átalakító készlet PB-ről földgázra	PNC 922671	☐
• Multifunkciós kampó	PNC 922348	☐	• Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz	PNC 922678	☐
• 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm	PNC 922351	☐	• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐
• Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1	PNC 922362	☐	• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐
• Termál takaró 10 GN1/1 sütőhöz	PNC 922364	☐	• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz	PNC 922382	☐	• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	☐	• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐
• USB szonda	PNC 922390	☐	• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐
• IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz	PNC 922421	☐	• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922438	☐	• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922439	☐	• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	☐
• Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv	PNC 922601	☐	• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐
• Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922602	☐	• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐
• Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm	PNC 922608	☐	• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	☐
• Betoló sín állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	☐			

- Elszívóernyő ventilátorral 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, 10-1/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm PNC 922741 ☐
- Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcához, szintávolság 85 mm PNC 922742 ☐
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm PNC 922745 ☐
- Tepszi 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 tepszi, H=20 mm PNC 925000 ☐
- Tapadásmentes GN 1/1 tepszi, H=40 mm PNC 925001 ☐
- Tapadásmentes GN1/1 tepszi, 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 ☐
- Burgonyás sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Tapadásmentes GN 1/2 tepszi, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 tepszi, H=60 mm PNC 925011 ☐
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz PNC 930217 ☐

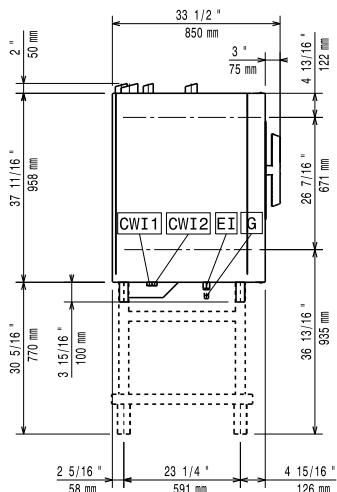
Javasolt vegyszer

- *NOT TRANSLATED* PNC 0S2394 ☐
- *NOT TRANSLATED* PNC 0S2395 ☐

Előlnézet

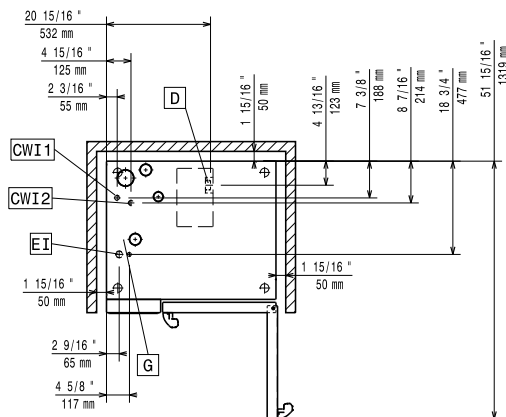


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	229762 (ECOG10IT3G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:		1.1 kW
Felvett teljesítmény:		1.1 kW
Megszakító szükséges		

Gáz

Gázteljesítmény:	31 kW
Standard gáz típus:	Natural Gas G20
ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:	1/2" MNPT
Teljes hőterhelés:	105679 BTU (31 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:	<17 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm

Installáció:

Rés:	Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon
Javasolt szervíz rés:	50 cm bal oldalon

Kapacitás:

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Max. terhelhetési kapacitás:	50 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	
Külső méretek, szélesség:	867 mm
Külső méretek, mélység:	775 mm
Külső méretek, magasság:	1058 mm
Nettó súly:	165 kg
Szállítási súly:	183 kg
Szállítási térfogat:	1.06 m ³

ISO tanúsítványok

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