

SkyLine ProS

Elektromos kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #


217612 (ECOE101K2C0)

Skyline Pro S kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 10 GN 1/1,
 elektromos, 2 főzési mód
 (recept, manuális), automata
 tisztítórendszer, 230V

217622 (ECOE101K2A0)

Skyline Pro S kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és érintőképernyős
 vezérléssel, 10 GN 1/1,
 elektromos, 2 főzési mód
 (recept, manuális), automata
 tisztítórendszer

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 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 öblítőszert lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód; EcoDelta
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner,
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv

Fő jellemzők

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- Bojler nélküli párasztó funkció a nedvesség hozzáadásához és megtartásához a magas minőségű, következetes főzési eredmény eléréséhez.
- Száraz forró levegős ciklus (max. 300°C), mely ideális az alacsony párasztú főzéshez. Automatikus párasztás (11 beállítás) a bojler nélküli gőzképzéshez:
 - 0 = nincs hozzáadott nedvesség (barnítás, au graten, sütés, előfőzött étel)-1-2 = alacson
 - 1-2 = alacsony páraszt (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony páraszt (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes páraszt (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas páraszt (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas páraszt (posírozott hús)
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- 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.
- OptiFlow légkeringetés: maximális teljesítmény a sütési egyenletesség, valamint a hőmérséklet szabályzás terén, a speciális kialakítású kamárnak, a változatható sebességű ventilátornak és a légtelenítő szelepnek köszönhetően.
- 7 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.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- SkyClean: Beépített, automatikus öntisztító rendszer. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés), környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításához. Programozható. Késleltetett indítás is választható.
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.
- 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,

Jóváhagyás

személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.

- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsírléüritő 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 elérhetők 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: 10 GN 1/1
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)

Konstrukció

- 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).
- 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.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

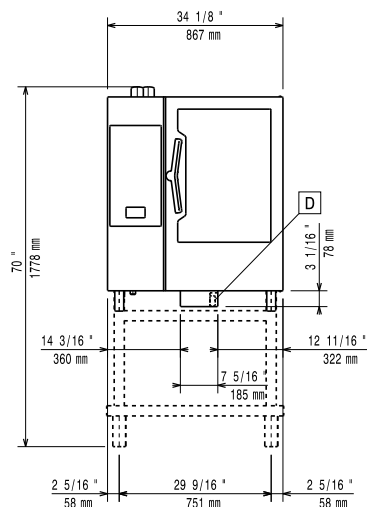
Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | ☐ |
| • Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással | PNC 921305 | ☐ |
| • Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) | PNC 922003 | ☐ |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

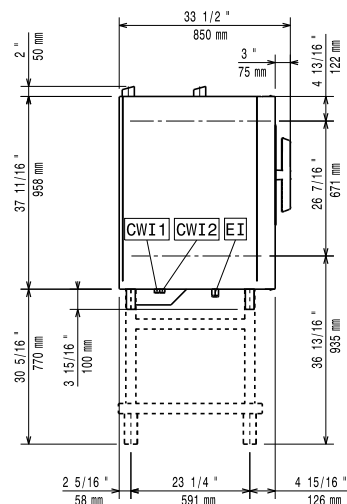
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Biztonsági ajtózárs egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálca sütőkhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | ☐ |
| • 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 sütőkhöz | PNC 922364 | ☐ |
| • Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | ☐ |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ |
| • USB szonda | PNC 922390 | ☐ |
| • Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv | PNC 922601 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm) | PNC 922602 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | ☐ |
| • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922612 | ☐ |
| • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922614 | ☐ |
| • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer | PNC 922618 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922619 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz | PNC 922620 | ☐ |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922626 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | ☐ |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922636 | ☐ |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm | PNC 922637 | ☐ |
| • Kocsi 2 tartállyal zsírgyűjtőkhöz | PNC 922638 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922645 | ☐ |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság | PNC 922648 | ☐ |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság | PNC 922649 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | ☐ |
| • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt | PNC 922653 | ☐ |

• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐	• Tapadásmentes GN 1/1 teps, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Összeépítő egységcsomag 6 GN1/1 sütőhöz és 7 és 15kg keresztáltás sokkoló fagyasztóhoz - 100 mm magas	PNC 922657	☐	• Tapadásmentes GN1/1 teps, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	☐
• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	☐
• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐	• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	☐
• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐	• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	☐
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐	• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	☐
• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐	• Tapadásmentes GN1/2 teps, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Wifi tábla (NIU)	PNC 922695	☐	• Tapadásmentes GN 1/2 teps, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐	• Tapadásmentes GN1/2 teps, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	☐
• Kerekek összeépített sütőkhöz	PNC 922704	☐			
• Bárány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz	PNC 922709	☐			
• Hálós grillező rács	PNC 922713	☐			
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz - ODORLESS modell	PNC 922718	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén - ODORLESS modell	PNC 922722	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922723	☐			
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 el. sütőhöz	PNC 922727	☐			
• Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922728	☐			
• 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 tálcahely, sintávolság 85 mm	PNC 922741	☐			
• Befüggeszthető állvány, 10-2/1, 8 tálcahely, sintávolság 85 mm	PNC 922742	☐			
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	☐			
• Teps, 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	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐			
• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	☐			
• Tapadásmentes GN1/1 teps, H=20 mm	PNC 925000	☐			

Előlnézet

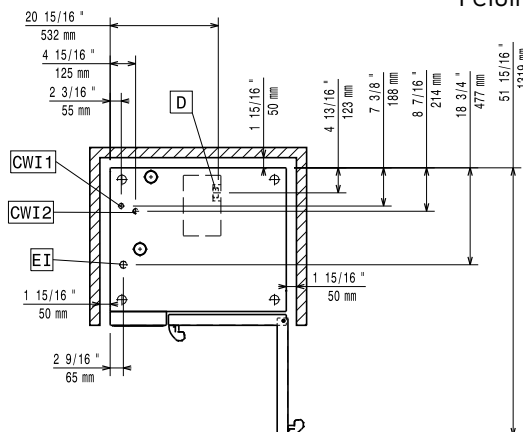


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:

217612 (ECOIE101K2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217622 (ECOIE101K2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Felvett teljesítmény:

19 kW

Felvett teljesítmény:

20.3 kW

Megszakító szükséges

Víz:

Bejövő víz "FCW" csatlakozás: 3/4"

Nyomás: 1-6 bar

Leürítés "D": 50mm

Az Electrolux Professional lágyvíz használatát javasolja.

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

Max. bejövő tápvíz

hőmérséklet: 30 °C

Keménység: 5 °fH / 2.8 °dH

Kloridok: <10 ppm

Vezetőképesség: >50 µS/cm

Installáció:

Rés:

Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rész:

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: 127 kg

Szállítási súly:

217612 (ECOIE101K2C0)

148 kg

217622 (ECOIE101K2A0)

145 kg

Szállítási térfogat:

1.06 m³