

SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 10GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217922 (ECOE10IC2A0)

Skyline Pro kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és digitális vezérléssel, 10
 GN 1/1, elektromos,
 programozható, automata
 tisztítórendszer

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Direkt vízbefecskendezéses modell
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 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 100 recept is elmenthető); Manuális mód;; EcoDelta
- 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

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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 páraszintű 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 páraszint (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony páraszint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes páraszint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas páraszint (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas páraszint (posírozott hús)
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Program mód: maximum 100 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. 4 lépcsős főzési programok szintén elérhetőek.
- OptiFlow légkeringetés: maximális teljesítmény a sütési egyenletesség, valamint a hőmérséklet szabályzás terén, a speciális kialakítású kamárnak, a változtható sebességű ventilátornak és a légtelenítő szelepnek köszönhetően.
- 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.
- SkyClean: beépített, automatikus öntisztító ciklus. 5 automata ciklus (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés).
- Különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel).
- 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).
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- 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

Jóváhagyás

használatossági tanúsítvánnyal.

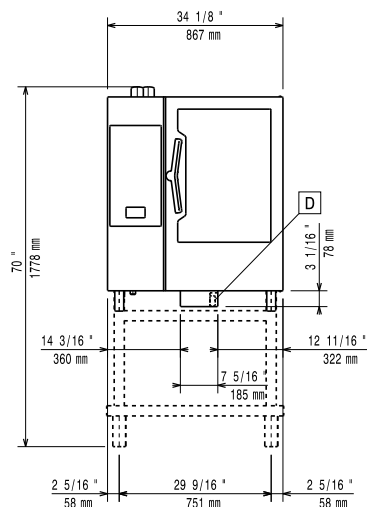
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Dupla termoüvegezésű ajtó nyitott keretű konstrukcióval, a külső ajtópanel hidegen tartásához. Nyitható belső üveg az ajtón a könnyű tisztítás érdekében.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédetség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

Opcionális tartozékok

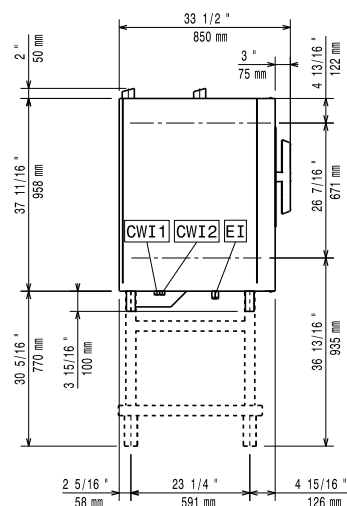
• Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)	PNC 920003	☐	• Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm	PNC 922608	☐
• Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással	PNC 921305	☐	• Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922610	☐
• Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)	PNC 922003	☐	• Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922612	☐
• Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1	PNC 922017	☐	• Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922614	☐
• Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922036	☐	• Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőkhöz (kapacitás: 5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)	PNC 922615	☐
• AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1	PNC 922062	☐	• Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer	PNC 922618	☐
• Rács 4 egész csirkéhez	PNC 922086	☐	• Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922619	☐
• Külső kézizuhany	PNC 922171	☐	• Összeépítő egységcsomag elektromos 6+6 GN1/1 vagy 6+10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922620	☐
• Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐
• Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm	PNC 922190	☐	• Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1	PNC 922630	☐
• Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm	PNC 922636	☐
• 2 db. Sütőkosár	PNC 922239	☐	• Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, átm=50 mm	PNC 922637	☐
• AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Kocsi 2 tartállyos zsírgyűjtőkhöz	PNC 922638	☐
• Biztonsági ajtózár egységcsomag	PNC 922265	☐	• Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (2 tartállyal és leürítővel)	PNC 922639	☐
• Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1	PNC 922266	☐	• Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz	PNC 922645	☐
• Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm	PNC 922321	☐	• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐
• Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz	PNC 922324	☐	• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐
• Univerzális kosár nyárshoz	PNC 922326	☐	• Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐
• 4 db. hosszú nyárs	PNC 922327	☐	• Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima	PNC 922652	☐
• Multifunkciós kampó	PNC 922348	☐	• Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt	PNC 922653	☐
• 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm)	PNC 922656	☐
• Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1	PNC 922362	☐	• Összeépítő egységcsomag 6 GN1/1 sütőkhöz és 7 és 15kg kereszteltács sokkoló fagyasztóhoz - 100 mm magas	PNC 922657	☐
• Termál takaró 10 GN1/1 sütőkhöz	PNC 922364	☐	• Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz	PNC 922382	☐	• Hővédő lemez 10 GN 1/1	PNC 922663	☐
• Falra szerelt vegyszertartó	PNC 922386	☐	• DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922685	☐
• USB szonda	PNC 922390	☐	• Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez	PNC 922687	☐
• Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv	PNC 922601	☐	• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz	PNC 922690	☐
• Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922602	☐	• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐
			• Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm	PNC 922694	☐
			• Wifi tábla (NIU)	PNC 922695	☐
			• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐
			• Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐
			• Kerek összerakított 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 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• 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	☐
• Burgony 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	☐

Előlnézet

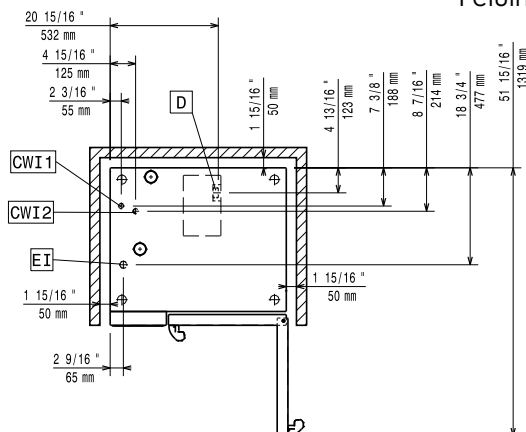


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 217922 (ECO E101C2A0) 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 információért 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: 146 kg
Szállítási térfogat: 1.06 m³