

SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 6GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



217920 (ECO61C2A0)

Skyline Pro kombipároló
 direkt vízbefecskendezéssel
 és digitális vezérléssel, 6 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 szint

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. Automatikusan 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 szabályozás terén, a speciális kialakítású kamárnak, a változatható 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.
- Automatikusan 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.
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Elölről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízállóság.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 67 mm-es sín távolsággal.

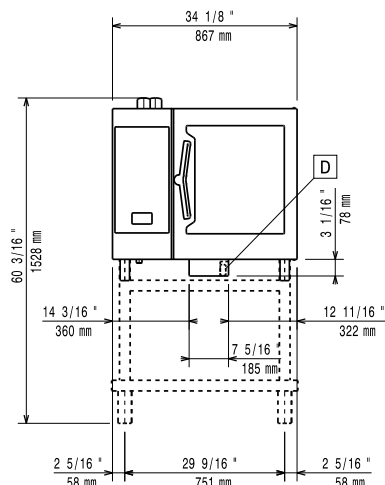
Opcionális tartozékok

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 mm acél rács - GN1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • AISI304 mm 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 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Biztonsági ajtózár egységcsomag | PNC 922265 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőkhöz | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | ☐ |
| • Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz | PNC 922382 | ☐ |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | ☐ |
| • USB szonda | PNC 922390 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, (sín távolság: 65 mm) | PNC 922600 | ☐ |

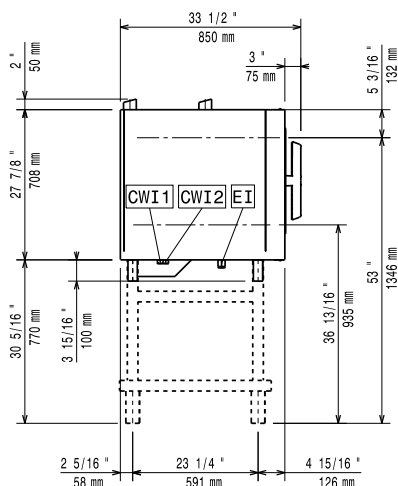
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Állványos kocsi, 5-1/1, (sín távolság: 80 mm) | PNC 922606 | ☐ |
| • Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sín távolság 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 | PNC 922610 | ☐ |
| • 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 ürítővel) | 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 GN1/1 magasító elemen) | PNC 922628 | ☐ |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1 | PNC 922630 | ☐ |
| • Magasító elem 2 db 6 GN1/1 sütőkhöz vagy 1 db állványon álló 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922632 | ☐ |
| • Magasító elem keréken, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz, magasság 250 mm | PNC 922635 | ☐ |
| • 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 ürítővel) | PNC 922639 | ☐ |
| • Fali tartó 6 GN 1/1 sütőkhöz | PNC 922643 | ☐ |
| • 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, 6-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely (sín távolság: 80 mm) | PNC 922655 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag 6 GN1/1 sütőkhöz és 7 és 15kg kesztyűtálca sokkoló fagyasztóhoz - 100 mm magas | PNC 922657 | ☐ |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 | PNC 922660 | ☐ |
| • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 | PNC 922661 | ☐ |
| • Hővédő lemez 6 GN 1/1 | PNC 922662 | ☐ |
| • Összeépítő egységcsomag (6 GN1/1 sütő korábbi 6 GN1/1 sütőre) | PNC 922679 | ☐ |
| • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 4 tálcahely, (sín távolság: 80 mm) | PNC 922684 | ☐ |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | ☐ |
| • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz | PNC 922690 | ☐ |

• 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Összeépítő egységcsomag, korábbi GN1/1 állványhoz	PNC 930217	☐
• Wifi tábla (NIU)	PNC 922695	☐			
• Ethernet kártya (NIU-LAN), sütőhöz és folyamatos üzemű kosaras mosogatógéphez	PNC 922696	☐			
• Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó	PNC 922699	☐			
• Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm	PNC 922702	☐			
• 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, 6-1/1, 5 tálcához, sín távolság 85 mm	PNC 922740	☐			
• 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm	PNC 922745	☐			
• Tepsi 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 tepsi, H=20 mm	PNC 925000	☐			
• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	☐			
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, 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 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	☐			
• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	☐			
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	☐			

Előlnézet



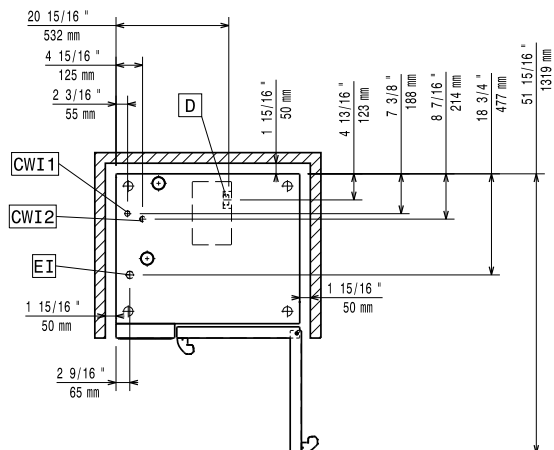
Oldalnézet



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

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:

217920 (ECO61C2A0)

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

Felvett teljesítmény:

11.1 kW

Felvett teljesítmény:

11.8 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:

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: 107 kg

Szállítási súly: 124 kg

Szállítási térfogat: 0.85 m³