

## SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217914 (ECO201C2C0)**

Skyline Pro kombipároló dírkét vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 20 GN 1/1, elektromos, programozható, automata tisztítórendszer, 230V

**217924 (ECO201C2A0)**

Skyline Pro kombipároló dírkét vízbefecskendezéssel és digitális vezérléssel, 20 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 öblítőszeret 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 tálcátartó kocsival szállítva, 63mm szintáv

### Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- Bojler nélküli párasító 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 párasítás (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 elérhetők.
- 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).
- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsíraleürítő 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.
- 20 GN1/1 kapacitás.
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- Szállított tartozék: 1 db GN 1/1 tálcátartó keret, 63 mm-es szintávolsággal.

### Konstrukció

#### Jóváhagyás

- 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.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs használva.

### 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).

### Szállított tartozékok

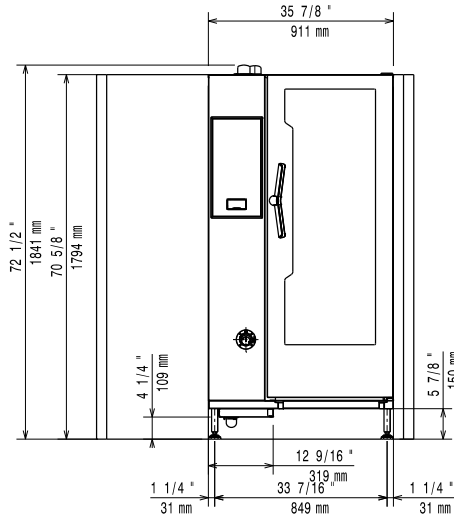
- 1 Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753  
sintávolság

### Opcionális tartozékok

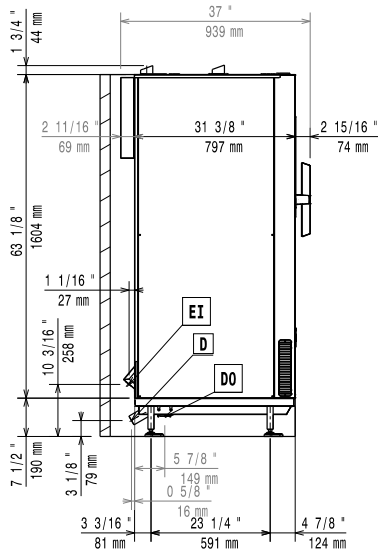
- Vízlágyító patronnal és PNC 920003   
áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus PNC 921305   
gyanta regenerálással
- Egy pár AISI304 rm acél rácpolc - PNC 922017   
GN1/1
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - PNC 922036   
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- Külső kézizuhany PNC 922171
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati PNC 922189   
tálca - 400x600x38 mm
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon PNC 922190   
peremmel - 400x600 mm
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon PNC 922191   
peremmel - 400x600x20 mm
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - PNC 922264   
400x600 mm
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Zsírgyűjtő tálca ürtővel - GN 1/1 H=100 PNC 922321   
mm
- Univerzális nyárstartó keret PNC 922324   
egységcsomag, 4 hosszú nyárssal,  
hosszanti tálcás sütőkhöz
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Füstölő hosszanti és keresztaléc PNC 922338   
sütőkhöz (4 különböző faforgács  
rendelhető)
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Rács 8 egész kacsa (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN1/1 sütőkhöz PNC 922365
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- USB szonda PNC 922390
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651

- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Hővédő lemez 20 GN 1/1 PNC 922659
- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm PNC 922683   
sintávolság
- Egységcsomag sütő falhoz PNC 922687   
rögzítéséhez
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 2/1 PNC 922720   
sütőkhöz - ODORLESS modell
- Kondenzációs elszívóernyő PNC 922725   
ventilátorral 20 GN 1/1 el.sütőkhöz
- Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 PNC 922730   
sütőkhöz
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 PNC 922735   
sütőkhöz
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a PNC 922743   
sütőben van) - 20 GN
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik PNC 922747   
bordázott - 400x600x20 mm
- Állványos kocsi, 20-1/1 típus, 63 mm PNC 922753   
sintávolság
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm PNC 922754   
sintávolság
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 PNC 922756   
tányér, 74 mm sintávolság
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari PNC 922761   
szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely,  
sintávolság 80 mm
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 PNC 922763   
tányér, 90 mm sintávolság
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN PNC 922769   
1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine  
sütők kocsijaihoz
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás PNC 922771   
csomagja a régi AOS sütőkhöz
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- Készlet elektromos teljesítménycsúcs PNC 922778   
management rendszer felszereléséhez  
20 GN sütőkhöz
- 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 PNC 925003   
bordázott - GN1/1
- Alumínium grill, GN1/1 PNC 925004
- Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, PNC 925005   
palacsintához
- Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, PNC 925006   
GN1/1
- Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007
- Burgony sütő 28 db burgonyához, GN PNC 925008   
1/1
- 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

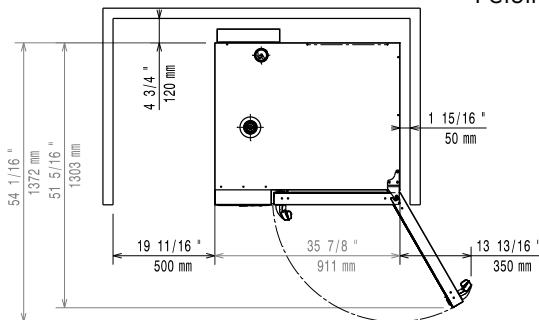


Oldalnézet



- CW11 = Bejövő hidegvíz  
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 DO = Túlfolyó leürítő cső
- EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



### Elektromos

#### Tápfeszültség:

217914 (ECOE201C2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217924 (ECOE201C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

#### Felvett teljesítmény:

37.7 kW

#### Megszakító szükséges

40.4 kW

### 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: 5 cm hátul és jobb oldalon

Javasolt szervíz rész: 50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Max. terhelhetési kapacitás: 100 kg

### Technikai információ:

#### Ajtó zsanérok:

Külső méretek, szélesség: 911 mm

Külső méretek, mélység: 864 mm

Külső méretek, magasság: 1794 mm

Nettó súly: 249 kg

Szállítási súly: 282 kg

Szállítási térfogat: 1.83 m<sup>3</sup>