

## SkyLine Pro Elektromos kombipároló, 20GN2/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



217925 (ECOE202C2A0)

Skyline Pro kombipároló  
dírtel vízbefecskendezéssel  
és digitális vezérléssel, 20  
GN 2/1, 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 2/1GN tálcátartó kocsival szállítva, 63mm sántáv

### 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 elérhetőek.
- 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.
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- 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 : 20 GN 2/1 vagy 40 GN 1/1
- 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.

### Konstrukció

#### Jóváhagyás

- 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 2/1 tálcaszállító kocsi, 63 mm-es szintávolsággal.

### Szállított tartozékok

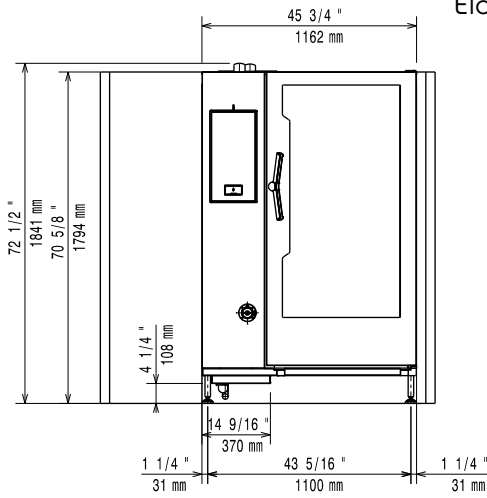
- 1 Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm PNC 922757 szintávolság

### Opcionális tartozékok

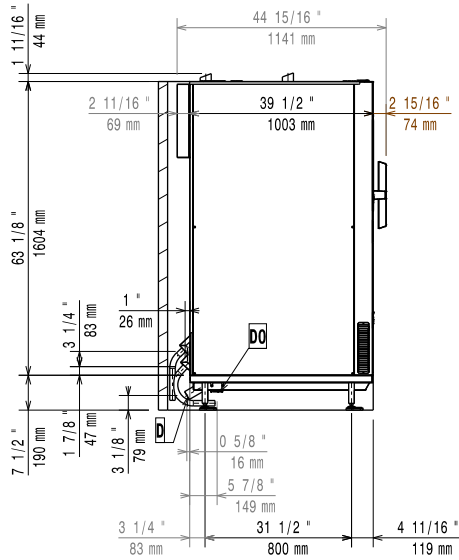
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 mm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- 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
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm PNC 922357
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 20 GN2/1 sütőkhöz PNC 922367
- 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 2/1 PNC 922658
- Állványos kocsi, 15-2/1 típus, 84 mm szintávolság PNC 922686
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687
- Wifi tábla (NIU) PNC 922695

- Ethernet kártya (NIU-LAN), sütőhöz és folyamatos üzemű kosaras mosogatógéphez PNC 922696
- 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707
- Hálós grillező rács PNC 922713
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN PNC 922743
- Tepsi hagyományos sütéshez PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm PNC 922747
- Állványos kocsi, 20-2/1 típus, 63 mm szintávolság PNC 922757
- Állványos kocsi, 16-2/1 típus, 80 mm szintávolság PNC 922758
- Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 92 tányér, 85 mm szintávolság PNC 922760
- Állványos kocsi, 20-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcacahely, szintávolság 80 mm PNC 922762
- Tányértartó állványos kocsi, 20-2/1, 116 tányér, 66 mm szintávolság PNC 922764
- Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 2/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz PNC 922770
- 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz PNC 922771
- Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez) PNC 922773
- Kondenzációs cső hosszabbítás PNC 922776
- - NOT TRANSLATED - PNC 922778
- 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
- Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1 PNC 925008

Előlnézet

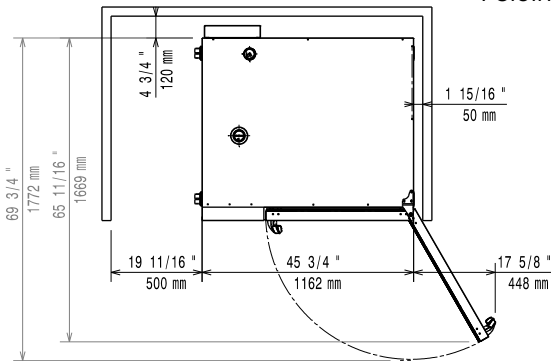


Oldalnézet



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

Felülnézet



### Elektromos

<b>Tápfeszültség:</b>	217925 (ECOE202C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Felvett teljesítmény:</b>		65.4 kW
<b>Felvett teljesítmény:</b>		70.2 kW
<b>Megszakító szükséges</b>		

### Víz:

<b>Bejövő víz "FCW" csatlakozás:</b>	3/4"
<b>Nyomás:</b>	1-6 bar
<b>Leürítés "D":</b>	50mm
Az <b>Electrolux Professional</b> lágyvíz használatát javasolja.	
Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információért olvassa el a használati utasítást.	
<b>Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:</b>	30 °C
<b>Keménység:</b>	5 °fH / 2.8 °dH
<b>Kloridok:</b>	<10 ppm
<b>Vezetőképesség:</b>	>50 µS/cm

### Installáció:

<b>Rés:</b>	Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon
<b>Javasolt szervíz rész:</b>	50 cm bal oldalon

### Kapacitás:

<b>GN:</b>	20 - 2/1 Gastronorm
<b>Max. terhelhetési kapacitás:</b>	200 kg

### Technikai információ:

<b>Ajtó zsanérok:</b>	
<b>Külső méretek, szélesség:</b>	1162 mm
<b>Külső méretek, mélység:</b>	1066 mm
<b>Külső méretek, magasság:</b>	1794 mm
<b>Nettó súly:</b>	330 kg
<b>Szállítási súly:</b>	361 kg
<b>Szállítási térfogat:</b>	3.21 m <sup>3</sup>