


**217781 (ECOG62T2G0)**

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer

**225761 (ECOG62T2G6)**

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 6 GN 2/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer, 60 Hz

**Rövid leírás**
**Termék szám**

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkötelenítő egységgel. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszt lehet megtakarítani
- Sütési ciklusok: Automata program (9 ételkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás szárítás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control)
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- 6-szenzoros maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szint

**Fő jellemzők**

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- Beépített gőzgenerátor a precíz páratartalom és hőmérséklet szabályzáshoz, a kiválasztott beállításoknak megfelelően.
- Lambda szenzor által mért valós páratartalom szabályzás: automatikusan felismeri az étel mennyiségét és méretét az állandó minőségű eredményekhez.
- Száraz, forró levegős légkeringetési ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony párasztintű főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyvesztés csökkentéséhez.
- Alacsony hőmérsékletű párolási ciklus (25°C - 99°C): ideális sous-vide főzéshez, újra hőkezeléshez, kíméletes főzéshez. Párolási ciklus (100°C): tenger gyümölcseihez és zöldségekhez. Magas hőmérsékletű pára (25°C - 130°C).
- Automatikus mód 9 ételcsoporttal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sütő a behelyezett étel méretének mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a főzési folyamatot. A főzési paraméterek valós idejű ellenőrzése. Lehetőség van ételcsoportonként akár 70 variáns személyre szabására és mentésére.
- Ciklusok+: - Regeneráló ciklus (ideális tányéros banketinghez, vagy tálcák újra hőkezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyvesztés minimalizálásához és az étel minőségének maximalizálásához), - Kelesztő ciklus, - EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzéshez, az étel maghőmérséklete és a sütőtér közötti hőmérséklet különbség megtartásához, - Sous-vide főzés, - Statikus kombi (a hagyományos statikus sütőben történő főzéshez), - Tészta pasztörizálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezetett főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetőek.
- 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

**Jóváhagyás**

eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.

- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- 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 beépített bojler vízkötelenítéssel. 5 automata ciklus (lág, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók az energia-, víz-, vegyszer-, öblítőszer megtakarításhoz. Programozható.
- 3 különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel), enzimatikus.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezi, optimalizálva a konyhai munkavégzést 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, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- 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).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek 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.

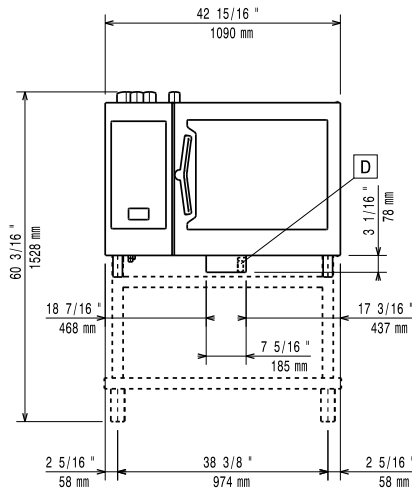
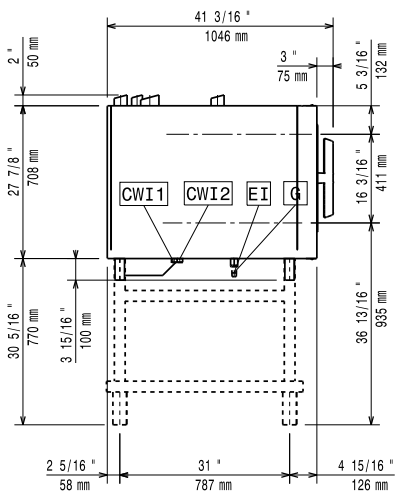
## Konstrukció

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú fogantyú ergonomikus tervezéssel, kéz nélkül, könnyökkel nyitható ajtó, mely egyszerűbbé teszi a tálcák mozgását (EPO-n regisztrált design).
- 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.
- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcátartó keret, 67 mm-es szintávolsággal.

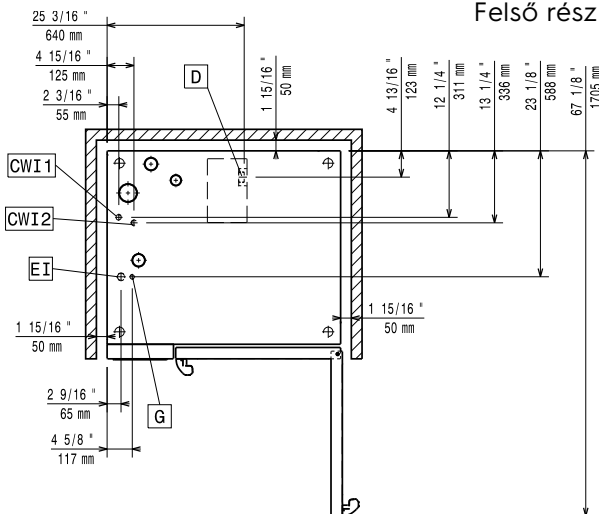
**Opcionális tartozékok**

- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén)  PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással  PNC 921305
- Gyanta tisztítószer vízlágyítóhoz  PNC 921306
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz)  PNC 922003
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - 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
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN2/1  PNC 922076
- Külső kézizuhany  PNC 922171
- 1 pár AISI304 rm acél ráccspolc  PNC 922175
- 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 ajtózársz egységcsomag  PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1  PNC 922266
- USB szonda - sous-vide  PNC 922281
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és keresztirányú sütőkhöz  PNC 922325
- 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
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm  PNC 922351
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 2/1 H=60 mm  PNC 922357
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1  PNC 922362
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 szétszerelt állványhoz  PNC 922384
- Falra szerelt vegyszertartó  PNC 922386
- Bekocsizható regáltartó 6 és 10 gn2/1 sütőkhöz  PNC 922605
- Tálcatartó regál kerekekkel 5 GN1/1 - 80 mm  PNC 922611
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz  PNC 922613
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz  PNC 922616
- Melegentartó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 2/1 és 400x600 mm  PNC 922617
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer  PNC 922618
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 6 GN2/1 sütőkhöz  PNC 922624
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőkhöz  PNC 922625
- Kocsi bekocsizható regálhoz 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz és sokkolóhoz  PNC 922627
- Kocsi mobil regáltartóhoz, 6+6 GN2/1 sütőkhöz  PNC 922629
- Kocsi mobil regáltartóhoz, 6GN2/1 + 6 vagy 10 GN2/1 sütőkhöz  PNC 922631
- Emelő lábakon, toronyba épített 6GN1/1+6GN1/1 sütőkhöz  PNC 922633
- Emelő kerekeken, toronyba épített 6GN2/1+6GN2/1 sütőkhöz, magasság 250 mm  PNC 922634
- 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
- Zsírgyűjtő kocsi 2 tartállyal  PNC 922638
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (kocsi 2 tartállyal és leürítővel)  PNC 922639
- Fali tartó 6 GN 2/1 sütőkhöz  PNC 922644
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm  PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima  PNC 922652
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz, szétszerelt  PNC 922654
- Hővédő lemez 6 GN 2/1  PNC 922665
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 6 GN 2/1  PNC 922666
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 2/1 + 10 GN 2/1  PNC 922667
- Átalakító készlet földgázzal PB-re  PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgázra  PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz  PNC 922678
- Fix tálcatartó regál, 5 GN 2/1, 85 mm  PNC 922681
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez  PNC 922687
- Tálcatartó 6 és 10 GN 2/1 sütő állványhoz  PNC 922692
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 150-200 mm  PNC 922693
- Wifi tábla (NIU)  PNC 922695
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó  PNC 922699
- Tálcatartó regál kerekekkel 6 GN2/1 - 65 mm  PNC 922700
- Zsírgyűjtő egységcsomag egymásra épített 6 és 10 GN sütőkhöz  PNC 922708
- Szonda tartó folyadékhoz  PNC 922714
- Elszívóerő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz (csak 225761)  PNC 922729
- Elszívóerő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz (csak 225761)  PNC 922734
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 230-290 mm  PNC 922745
- Tepszi hagyományos sütéshez  PNC 922746
- Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm  PNC 922747
- Tapadásmentes GN1/1 tepszi, H=20 mm  PNC 925000

- Tapadásmentes GN 1/1 tepsí, H=40 mm  PNC 925001
- Tapadásmentes GN1/1 tepsí, 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. Tojához, palacsintához  PNC 925005
- Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1  PNC 925006
- Burgony sütő 2 db burgonyához, GN 1/1  PNC 925008
- Faforgács - tölgy - 450 gr  PNC 930209
- Faforgács - hikori fa - 450 gr  PNC 930210
- Faforgács - juhar - 450 gr  PNC 930211
- Faforgács - cseresznye - 450 gr  PNC 930212
- Összeépítő egységcsomag, korábbi GN2/1 állványhoz  PNC 930218

**Elülső**

**Oldal**


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

**Felső rész**

**Elektromos**
**Tápfeszültség:**

**217781 (ECO62T2G0)** 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**225761 (ECO62T2G6)** 220-240 V/1 ph/60 Hz

**Felvett teljesítmény:**

1.5 kW

**Megszakító szükséges**
**Gáz**
**Gázteljesítmény:**

32 kW

**Standard gáz típus:**

Natural Gas G20

**ISO 7/1 gázcsatlakozás  
átmérő:**

1/2" MNPT

**LPG:**
**Teljes hőterhelés:**

BTU (32 kW)

**Víz:**
**Bejövő víz "FCW"  
csatlakozás:**

3/4"

**Nyomás:**

1-4.5 bar

**Leürítés "D":**

50mm

Az **Electrolux** lágyvíz használatát javasolja.

Kérjük, a vízminőséggel kapcsolatban olvassa el a használati utasítást.

**Max. bejövő tápvíz  
hőmérséklet:**

30 °C

**Kloridok:**

<17 ppm

**Vezetőképesség:**

>285 µS/cm

**Installáció:**
**Javasolt szerviz rész:**

**217781 (ECO62T2G0)** 50 cm bal oldalon

**Kapacitás:**
**GN:**

6 - 2/1 Gastronorm

**Max. terhelhetési kapacitás:**

60 kg

**Technikai információ:**
**Ajtó zsanérok:**

**Külső méretek, szélesség:** 1090 mm

**Külső méretek, magasság:** 808 mm

**Külső méretek, mélység:** 1046 mm

**Külső méretek, súly:** 159 kg

**Nettó súly:** 159 kg

**Szállítási súly:** 182 kg

**Szállítási térfogat:** 1.27 m<sup>3</sup>