


**217811 (ECO62B2C0)**

Skyline Premium kombipároló bojlerrel és digitális vezérléssel, 6 GN 2/1, elektromos, programozható, automata tisztítórendszer, 230V

**217821 (ECO62B2A0)**

Skyline Premium kombipároló bojlerrel és digitális vezérléssel, 6 GN 2/1, elektromos, programozható, automata tisztítórendszer

## Rövid leírás

### Termék szám

Kombipároló digitális vezérléssel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkötelenítő funkcióval. 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 (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerációs ciklus
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Maghőmérő
- Dupla üvegajtó, LED világítás
- Rozsdamentes acél konstrukció
- 1 db 2/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv

## Fő jellemzők

- Digitális kezelői felület LED-es háttérvilágítású gombokkal.
- 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 páraszintű 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).
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Előre beállított program a regeneráláshoz, ideál tányéros banketthez vagy tálcákon történő újramelegítéshez.
- 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 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.
- 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 (lágy, közepes, erős, extra erős, csak öblítés).
- 3 különböző vegyszer érhető el: szilárd, folyékony (opcionális tartozékot igényel), enzimatikus.
- Zsírkezelés: 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

### Jóváhagyás

biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.

### Konstrukció

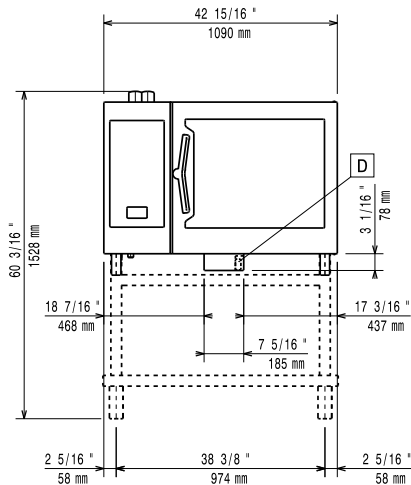
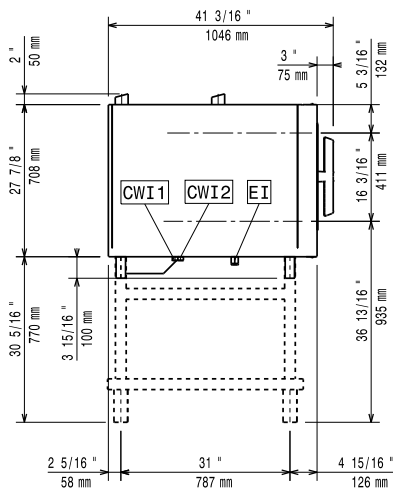
- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú fogantyú ergonomikus tervezéssel, kéz nélkül, könnyökkel nyitható ajtó, mely egyszerűbbé teszi a tálcák mozgását (EPO-n regisztrált design).
- Dupla termoüvegezésű ajtó nyitott keretű konstrukcióval, a külső 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.
- IPX5 vízvédettség.
- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcartartó keret, 67 mm-es sántávolsággal.

### Opcionális tartozékok

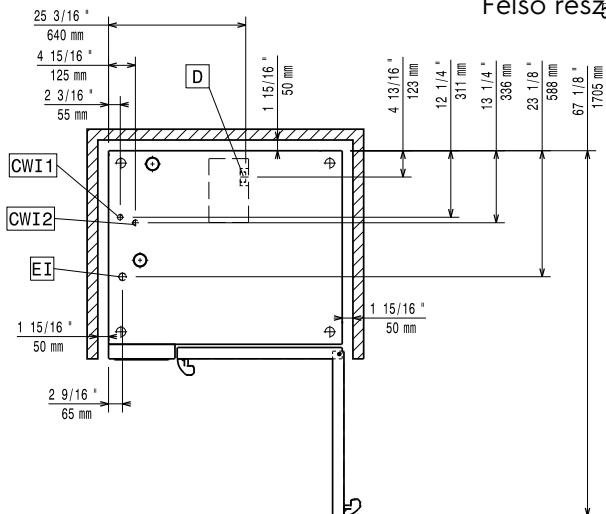
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel PNC 920003 (intenzív gőzhasználat esetén)
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Gyanta tisztítószer vízlágyítóhoz PNC 921306
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) PNC 922003
- Egy pár AISI304 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
- AISI304 mm acél rács sütőkhöz - GN2/1 PNC 922076
- Külső kézizuhany PNC 922171
- 1 pár AISI304 mm acél rács 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 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózár 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 nyárrsal, hosszanti és keresztirányú sütőkhöz PNC 922325
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyár 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 kerekkel 5 GN1/1 - 80 mm PNC 922611
- Nyitott állvány tálcartartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922613
- Zárt alsó szekrény tálcartartóval 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz PNC 922616
- Melegentartó szekrény tálcartartóval 6 és 10 GN 2/1 és 400x600 mm PNC 922617
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Összeépítő egységcsomag elektromos 6 GN2/1 + 10 GN2/1 sütőkhöz PNC 922621
- 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 kerekken, 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
- Kocsi 2 tartályos zsírgyűjtőkhöz PNC 922638
- Zsírgyűjtő kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (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
- Fix tálcartartó 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 kerekkel 6 GN2/1 - 65 mm PNC 922700
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 sütőkhöz - ODORLESS modell PNC 922719

- Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 2/1 el.sütőhöz  PNC 922724
- 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
- 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
- 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

**Felső részlet**

**Elektromos**
**Tápfeszültség:**
**217811 (ECOE62B2C0)**

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

**217821 (ECOE62B2A0)**

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

**Felvett teljesítmény:**

21.4 kW

**Megszakító szükséges**
**Víz:**
**Bejövő víz "FCW" csatlakozás:** 3/4"

**Nyomás:** 1-4.5 bar

**Leürítés "D":** 50mm

 Az **Electrolux** lágyvíz használatát javasolja.

Kérjük, a részletes vízminőséggel kapcsolatos információkért olvassa el a használati utasítást.

**Max. bejövő tápvíz**
**hőmérséklet:** 30 °C

**Kloridok:** <17 ppm

**Vezetőképesség:** >285 µS/cm

**Installáció:**
**Rés:** Rés: 5 cm hátul és jobb oldalon

**Javasolt szerviz rés:** 50 cm bal oldalon

**Kapacitás:**
**GN:** 6 - 2/1 Gastronorm

**Max. terhelhetési kapacitás:** 60 kg

**Technikai információ:**
**Ajtó zsanérok:** Jobb oldal

**Külső méretek, szélesség:** 1090 mm

**Külső méretek, magasság:** 808 mm

**Külső méretek, mélység:** 971 mm

**Külső méretek, súly:** 144 kg

**Nettó súly:** 144 kg

**Szállítási súly:** 167 kg

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