

SkyLine PremiumS Elektromos kombipároló 20GN2/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217725 (ECO202T2A0)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 20 GN 2/1, elektromos, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer

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 funkcióval. 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 éttekategória 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 pasztőrízálás 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 tálcátartó kocsival szállítva, 63mm síntáv

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 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).
- 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 tálcákon újrahrőkezeléshez), - 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 pasztőrízálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húskok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikus figyelő a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztőrízáló 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 gyorsítási 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 eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt

Jóváhagyás

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 (lágy, 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 munkavégzés 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).
- Zsírkezelés: előkészítve egy beépített zsírelűritő és gyújtó 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.
- Kapacitás : 20 GN 2/1 vagy 40 GN 1/1
- Konnektivitásra kész: valós idejű hozzáférés a készülékhez és adat monitorozási lehetőség (opcionális tartozék szükséges)

Konstrukció

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú fogantyú ergonomikus tervezéssel, kéz nélkül, könyökkel 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 lekerékített 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.
- Beépített védőlemez az ajtóban az ajtóból kiszűrődő pára és hő elkerülése érdekében, ha a begördíthető kocsi nincs

használva.

- Szállított tartozék: 1 db GN 2/1 tálcaszállító kocsi, 63 mm-es szintávolsággal.

Szállított tartozékok

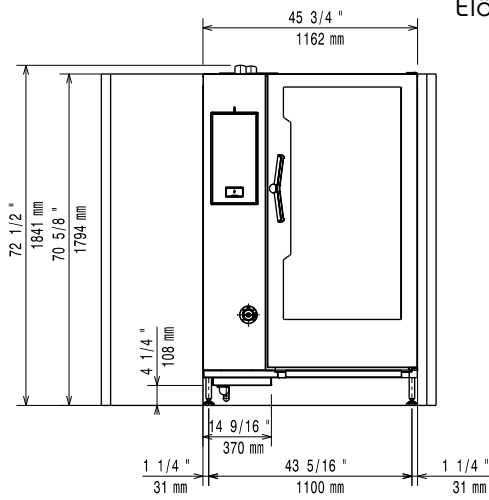
- 1 Tálcátartó kocsi, 20 GN 2/1, 63 mm- PNC 922757 es szintáv

Opcionális tartozékok

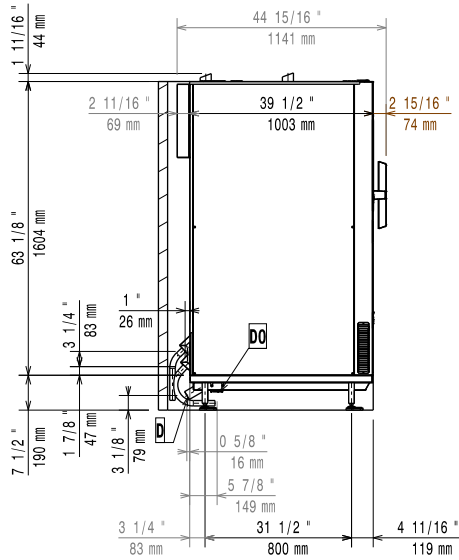
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Gyanta tisztítószer vízlágyítóhoz PNC 921306
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 922017
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062
- 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 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- USB szonda - sous-vide PNC 922281
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 6 db. rövid nyárs PNC 922328
- Füstölő hosszanti és keresztirányú sütőkhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338
- Víz nanofilter 6 és 10 GN 2/1 és 20 GN1/1 és 2/1 sütőkhöz PNC 922344
- Külső fordított ozmózis szűrő 10 GN 2/1 és 20 GN sütőkhöz PNC 922345
- 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
- - NOT TRANSLATED - 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
- Tálcátartó regálkocsi 15 GN 2/1 - 84 mm szintáv PNC 922686
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687
- Wifi tábla (NIU) PNC 922695
- - NOT TRANSLATED - 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
- Tálcatartó kocsi, 20 GN 2/1, 63 mm-es sántáv PNC 922757
- Tálcatartó kocsi, 16 GN 2/1, 80 mm-es sántáv PNC 922758
- Banquet kocsi 92 tányérhoz, 20 GN 2/1 sütőhöz és sokkoló hűtőhöz/fagyasztóhoz, 85 mm sántáv PNC 922760
- Cukrászati tálcatartó kocsi 400x600mm-es tálcákhoz, 20 GN 2/1 sütőhöz és sokkoló hűtő/fagyasztóhoz, 80mm-es sántáv, 16 sín PNC 922762
- Banquet kocsi 116 tányérhoz, 20 GN 2/1 sütőhöz és sokkoló hűtőhöz/fagyasztóhoz, 66 mm sántáv 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922773
- - NOT TRANSLATED - PNC 922776
- 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

Előlnézet

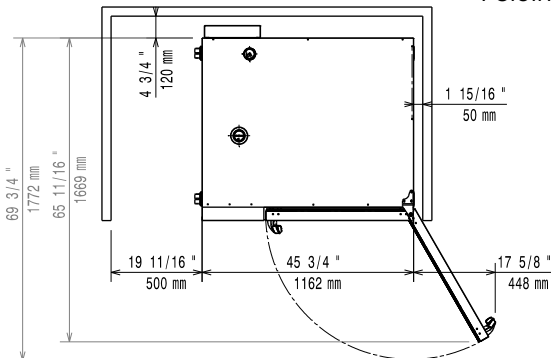


Oldalnézet



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

Felülnézet



Elektromos

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------------|
| Tápfeszültség: | 217725 (ECO202T2A0) | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Felvett teljesítmény: | | 65.4 kW |
| Felvett teljesítmény: | | 70.2 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 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 szervíz rész: | 50 cm bal oldalon |

Kapacitás:

| | |
|------------------------------|---------------------|
| GN: | 20 - 2/1 Gastronorm |
| Max. terhelhetési kapacitás: | 200 kg |

Technikai információ:

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Ajtó zsanérok: | |
| Külső méretek, szélesség: | 1162 mm |
| Külső méretek, magasság: | 1794 mm |
| Külső méretek, mélység: | 1066 mm |
| Külső méretek, súly: | 450 kg |
| Nettó súly: | 450 kg |
| Szállítási súly: | 388 kg |
| Szállítási térfogat: | 2.77 m ³ |