**217782 (ECOG10IT2G0)**

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 10 GN 1/1, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, recept, manuális), automata tisztítórendszer

225762 (ECOG10IT2G6)

Skyline Premium S kombipároló bojlerrel és érintőképernyős vezérléssel, 10 GN 1/1, 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 öblítőszert 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 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintű

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 újrakezeléshez), - 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 (lággy, 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 zsírleürítő 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 1/1 tálcatarató keret, 67 mm-es sántávolsággal.



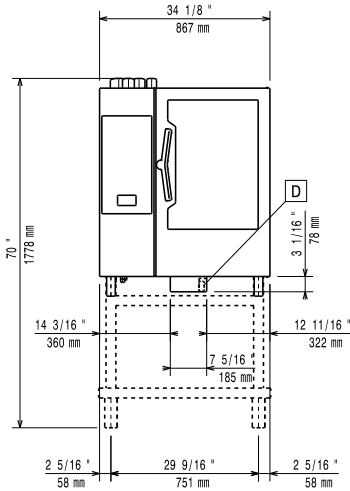
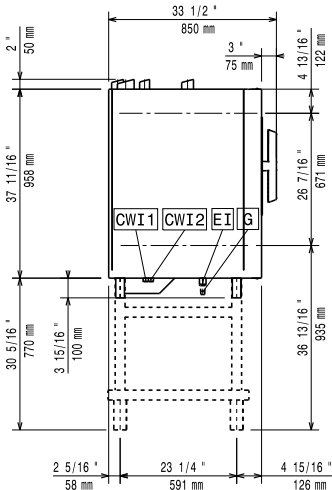


Opcionális tartozékok

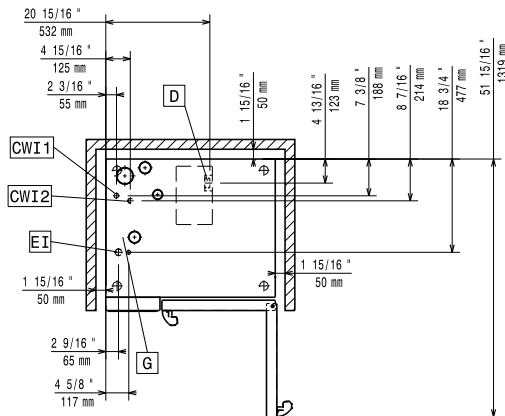
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel, 6 és 10 GN1/1 sütőkhöz (alacsony közepes gőzhasználat - napi 2 óránál kevesebb gőzölés - esetén) PNC 920002
- Vízlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) PNC 920003
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- 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 rácpolc - 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
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086
- 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. Sütőkösár PNC 922239
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- Biztonsági ajtózárra egységcsomag PNC 922265
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266
- USB szonda - sous-vide PNC 922281
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321
- Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcsás sütőkhöz PNC 922324
- Univerzális kosár nyárshoz PNC 922326
- 4 db. hosszú nyárs PNC 922327
- Víz nanofilter 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922342
- Külső fordított ozmózis szűrő 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922343
- Multifunkciós kampó PNC 922348
- 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm PNC 922351
- Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 PNC 922362
- Termál takaró 10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922364
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz PNC 922382
- Falra szerelt vegyszertartó PNC 922386
- Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm sintáv PNC 922601
- Tálcatartó regál kerekkel 8 GN1/1 - 80 mm PNC 922602
- Cukrászati regál kerekkel 8 db. 400x600 mm tálcháoz 10 GN1/1 sütőkhöz és sokkolóhoz, 80 mm sintáv PNC 922608
- Bekocsizható regáltartó 6 és 10 gn 1/1 sütőkhöz PNC 922610
- Nyitott állvány tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922612
- Zárt alsó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922614
- Melegentartó szekrény tálcatartóval 6 és 10 GN 1/1 és 400x600 mm PNC 922615
- Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer PNC 922618
- Zsírgyűjtő kit, alsó zárt szekrénybe helyezhető GN 1/1 - 2/1 (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) PNC 922619
- Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922623
- Kocsi bekocsizható regálhoz 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz és sokkolóhoz PNC 922626
- Kocsi mobil regáltartóhoz, 6GN1/1 + 6 vagy 10 GN1/1 sütőkhöz PNC 922630
- 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 kit, alsó nyitott szekrénybe helyezhető (kocsi 2 tartállyal és leürítővel) PNC 922639
- Fali tartó 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922645
- Bankett regál 30 tányérhoz, 10 GN1/1 sütőkhöz, 65 mm sintáv PNC 922648
- Bankett regál 23 tányérhoz, 10 GN1/1 sütőkhöz, sokkolóhoz, 85 mm sintáv PNC 922649
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651
- Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima PNC 922652
- Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz, szétszerelt PNC 922653
- Cukrászati regál 8 db. 400x600 mm tálcháoz 10 GN1/1 sütőkhöz és sokkolóhoz, 80 mm sintáv PNC 922656
- Összeépítő egységcsomag 6 GN1/1 sütőkhöz és 7 és 15kg keresztléc sokkoló fagyasztóhoz - 100 mm magas PNC 922657
- Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1 PNC 922661
- Hővédő lemez 10 GN 1/1 PNC 922663
- Átalakító készlet földgárról PB-re PNC 922670
- Átalakító készlet PB-ről földgárra PNC 922671
- Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőkhöz PNC 922678
- Fix tálcatartó regál 10 GN1/1 és 400x600 mm PNC 922685
- Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez PNC 922687
- Tálcatartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz PNC 922690
- 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 150-200 mm PNC 922693
- Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm PNC 922694
- Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó PNC 922699
- Tálca sínek 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm PNC 922702



- Kerekek összeépített sütőkhöz PNC 922704
- Nyárs bárányhoz vagy szopós malachoz (max.12kg), GN1/1 sütőkhöz PNC 922709
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922728
- Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz PNC 922733
- Fix tálcátartó regál, 8 GN 1/1, 85 mm PNC 922741
- Fix tálcátartó regál, 8 GN 2/1, 85 mm PNC 922742
- 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőkhöz, 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
- Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1 PNC 925007
- Burgony sütő 2 db burgonyához, GN 1/1 PNC 925008
- 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
- 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 GN1/1 állványhoz PNC 930217

Elülső

Oldal


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

Felső rész

Elektromos
Tápfeszültség:

217782 (ECO10IT2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225762 (ECO10IT2G6)	220-240 V/1 ph/60 Hz

Felvett teljesítmény:

1.1 kW

Megszakító szükséges
Gáz
Gázteljesítmény:

31 kW

Standard gáz típus:

Natural Gas G20

ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő:

1/2" MNPT

LPG:
Teljes hőterhelés:

217782 (ECO10IT2G0)	105679 BTU (31 kW)
225762 (ECO10IT2G6)	BTU (31 kW)

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:

10 - 1/1 Gastronorm

Max. terhelhetési kapacitás:

50 kg

Technikai információ:
Ajtó zsanérok:

867 mm

Külső méretek, szélesség:

1058 mm

Külső méretek, magasság:

850 mm

Külső méretek, mélység:

153 kg

Külső méretek, súly:

153 kg

Nettó súly:

168 kg

Szállítási súly:

 1.04 m³
Szállítási térfogat:

 1.04 m³