

## SkyLine Premium Elektriline kombiahi 20GN1/1

ÜHIK # \_\_\_\_\_

MUDEL # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

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

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

**217814 (ECO201B2C0)**

SkyLine Premium kombi boileriga ahi koos digitaalse juhtimisega, 20x1/1GN, elektriline, programmeeritav, automaatne pesemine

**217824 (ECO201B2A0)**

SkyLine Premium kombi boileriga ahi koos digitaalse juhtimisega, 20x1/1GN, elektriline, programmeeritav, automaatne pesemine

### Lühike spetsifikatsioon

#### Ühiku nr.

- Kombiahjul on digitaalne kasutajaliides koos juhendatud valikutega.
- Integreeritud aurugeneraator koos reaalaajas toimuva niiskuse kontrolliga, viimast juhitakse Lambda anduriga.
  - OptiFlow õhu jaotussüsteem võimaldab saavutada maksimaalset tootlikkust, 5 erinevat ventilaatori kiirust.
  - SkyClean: Automaatne ja täisintegreeritud enesepuhastus koos automaatse boilerist katlakivi eemaldamisega. 5 täisautomaatset tsüklit (pehme, keskmine, tugev, väga tugev, ainult loputus).
  - Küpsetamine: Programmid (võimalik salvestada maksimaalselt 100 programmi); Manuaalne (aurutamise, kombi ja konvektsiooni tsüklid); EcoDelta küpsetamine; regenereerimine.
  - Automaatne tagavara režiim seisakute vältimiseks.
  - HACCP andmete, programmide ja sätete alla laadimiseks on olemas USB-port. Ühenduvuse valmidus.
  - Ühe mõõtepunktiga torketermomeeter.
  - Uksel on kahekordne klaas, LED tuled.
  - Üleni roostevabast terasest konstruktsioon.
  - Komplektis on üks ahjutugi 1/1 GN, 63 mm vahega.

### Peamised omadused

- Digitaalne kasutajaliides koos LED taustavalgustusega nuppudega, juhendatud valikutega.
- Integreeritud aurugeneraator ülitäpseks niiskuse ja temperatuuri kontrollimiseks vastavalt etteantud parameetritele.
- Lambda sensoril põhinev tegelik niiskuse juhtimine võimaldab automaatselt tuvastada ahju sisestatud toiduainete hulka ja suurust järjepidevate kvaliteetsete küpsetustulemuste saavutamiseks.
- Kuiv, kuum konvektsioonküpsetamine (25 °C - 300 °C): ideaalne madalal niiskustasemel küpsetamiseks.
- Kombineeritud tsükel (25 °C - 300 °C): kombineerides konvektsioonkuumutust ja auru saavutatakse niiskuskontrolliga küpsetuskeskkond, kiirendades ühtlasi küpsetusprotsessi ja vähendades kaalukadu.
- Madalatemperatuurilise auru tsükel (25°C - 99°C): ideaalne sous-vide valmistuseks, toidu ülessoojendamiseks ja õrnaks küpsetamiseks. Auru tsükel (100°C): Mereannid ja köögiviljad. Kuumutatud auru tsükel (25°C - 130°C).
- EcoDelta küpsetamine: torketermomeetriga küpsetamine, hoides valmistatava toidu südamiküpsuse temperatuuri ja ahjukambri temperatuuride vahe konstantsena.
- Eelseadistatud programm toidu ülessoojendamiseks, ideaalne bankettide puhul või GN nõus toidu soojendamiseks.
- Programmide režiim: ahju mälusse on võimalik salvestada maksimaalselt 100 programmi et veatult samu retsepte korduvalt kasutada. Saadaval on kuni 4 astmeliste programmide salvestamine.
- OptiFlow õhu suunamise süsteem võimaldab saavutada maksimaalse tootlikkuse ja ühtlase küpsetustulemuse: kuumutamisel on temperatuur ühtlane ja kontrollitud kogu kambris. See saavutatakse tänu kambri erilisele konstruktsioonile ja suure täpsusega reguleeritavale ventilaatori kiirusele ning ventilatsiooniklapile.
- Ventilaatoril on 5 kiirust: 300 kuni 1500 RPM ja suunavahetuse funktsioon ühtlase küpsetustulemuse tagamiseks. Ukse avamisel peatub ventilaator vähem kui 5 sekundi jooksul.
- Ühe mõõtepunktiga torketermomeeter on komplektis.
- Automaatne kiire mahajahutamise ja eelsoojenduse funktsioon.
- Vähendatud võimsuse funktsioon aeglase küpsetamise tsüklitel.
- SkyClean: automaatne ja sisse ehitatud isepuhastussüsteem koos aurugeneraatori integreeritud katlakivieemaldusega. 5 automaatset tsüklit (pehme, keskmine, tugev, eriti tugev, loputus).
- 3 erinevat pesemiskaalide kasutamise varianti: tahke, vedel (vajab lisavarustust), ensüümidega.
- Rasv välja: kasutaja tööturvalisuse tagamiseks on ahi ettevalmistatud integreeritava rasvakogumissüsteemi kasutamiseks (spetsiaalne alus on saadaval lisavarustusena).
- USB-port HACCP andmete allalaadimiseks, küpsetusprogrammide jagamiseks ja funktsioonide isikupärastamiseks.

**KOOSKÖLASTUS:**

USB-port võimaldab ühendada ka sous-vide toidutermomeetri (valikuline lisa).

- Välise ühenduvuse valmidus ühendatud seadmetega, kaugjälgimiseks ja HACCP monitooringuks (vajab lisavarustust)
- Tagavararežiimil töötamine koos enesediagnoosiga käivitub automaatselt kohe, kui tekib mingi viga, et vältida pause, mis võiksid tööprotsesse segada.

### Konstruksioon

- Inimkeskne disain ja 4-tärni sertifikaat ergonoomikas ja kasutusmugavuses.
- Ergonoomilise disainiga tiivakujuline käepide ja mugav käed-vabad avamine muudavad GN nõude käsitlemise lihtsamaks (EPO-s registreeritud disain).
- Kahekordne termoklaasidega uks, avatud raamiga konstruksioon tagab jahedamad ukseraami välispaneelid. Hingedel siseklaas on kergelt vabastatav ja puhastatav.
- Hügieeniline liitekohtadeta ahjuõõs, puhastuse lihtsustamiseks kõikjalt kumerate nurkadega.
- Valmistatud üleni 304 AISI roostevabast terasest.
- Eestpoolt ligipääsetav juhtkilp kergemaks hooldamiseks.
- Kerge puhastada, IPX5 veejoa sertifikaat.
- Komplektis on 1 siinitugi 1/1GN, 63 mm vahega.
- Integreeritud lisapaneel uksele, mis hoiab ära auru ja kuumuse väljumise ahjust kui ratastega ahjutogi ei ole kasutusel.

### Kaasas olev lisavarustus

- 1 tk Ahjutogi, 20GN 1/1, 63mm siinide vahega PNC 922753

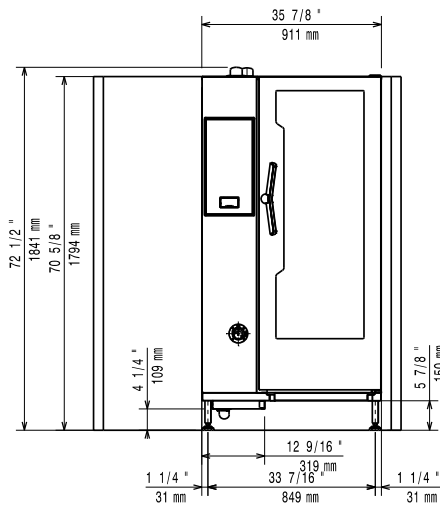
### Lisavarustus

- Veefilter koos kassetiga ja veehulga mõõtjaga - suur auru kasutamine PNC 920003
- Soolaga veepehmedaja koos automaatse regenereerimisega PNC 921305
- Veepehmedaja puhastaja (921305) PNC 921306
- Restipaar aisi 304 rvt - gn 1/1 PNC 922017
- Restipaar 8 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/1 PNC 922036
- Aisi 304 roostevabast terasest rest ahjule - gn 1/1 PNC 922062
- Rest 4 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/2 PNC 922086
- Käsidušš - välisküljele kinnitatav PNC 922171
- Perforeeritud alumiiniumist/silikoonist küpsetusplaat, 5 nõgu - 400x600x38mm PNC 922189
- Perforeeritud alumiiniumist pagariplaat 4 servaga - 400x600x20mm PNC 922190
- Alumiiniumist pagariplaat 4 servaga - 400x600x20mm PNC 922191
- Korvide paar ahjule PNC 922239
- Aisi 304 rvt pagarirestid - 400x600mm PNC 922264
- Rest 8 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/1 PNC 922266
- Rasvakogumise nõu koos äravoolu kraaniga - gn 1/1 h=100mm PNC 922321
- Komplekt 1 universaalne grillvarraste pann + 4 pikka varrast - lw PNC 922324

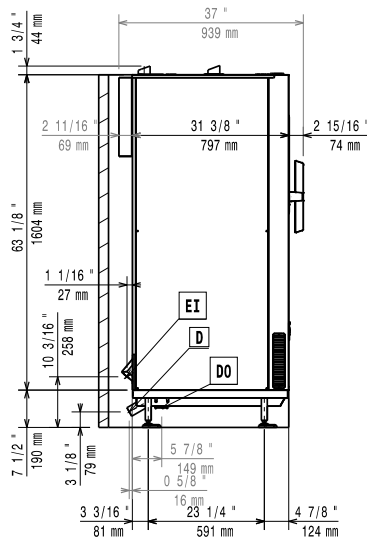
- Universaalne grillvarraste hoidja PNC 922326
- 4 pikka grillvarrast PNC 922327
- Vulkaansuitsutaja ahjule PNC 922338
- Vee nanofilter 10 gn 2/1 & 20 gn ahjudele PNC 922344
- Väline pöördosmoosi filter 10 gn 2/1 & 20 gn ahjudele PNC 922345
- Mitmeotstarbeline konks PNC 922348
- Rest 8 tervele pardile (1.8kg) - gn 1/1 PNC 922362
- Termokate 20 gn 1/1 ahi PNC 922365
- Hoidja pesuainete mahutitele - seinakinnitus PNC 922386
- Kuivatusplaat - gn 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusplaat - gn 1/1 sile PNC 922652
- Kuumakaitse for 20 gn 1/1 ahjule PNC 922659
- Ahjutogi ratastega 15 gn 1/1 - 84mm siinide vahe PNC 922683
- AHJU SEINAKINNITUSE KIT PNC 922687
- WIFI KAART (NU) PNC 922695
- Ribiline grillplaat PNC 922713
- Torketermomeetri hoidja vedelike jaoks PNC 922714
- Lõhnu eemaldav vent.kubu, 20GN 1/1 elektrilisele ahjule PNC 922720
- Kondenseeriv vent. kubu koos ventilaatoriga, 20GN 1/1 elektrilisele ahjule PNC 922725
- Vent. kubu koos ventilaatoriga, 20GN 1/1 ahjule PNC 922730
- Ventkubu ilma ventilaatorita, 20GN 1/1 ahjule PNC 922735
- NÕU STAATILISELE KÜPSETAMISELE - H=100MM PNC 922746
- KAHEPOOLNE GRILLPLAAT (SILE JA SOONTEGA) - 400x600MM PNC 922747
- Ahjutogi, 20GN 1/1, 63mm siinide vahega PNC 922753
- Ahjutogi, 16GN 1/1, 80mm siinide vahega PNC 922754
- Banketitogi, 54 taldrikule, 20GN 1/1 ahjud, 74mm siinide vahe PNC 922756
- Banketitogi, 45 taldrikule, 20GN 1/1 ahjud, 90mm siinide vahe PNC 922763
- Ühenduvuskit AOS togidele (tootmises kuni 2019), Skyline 20GN 1/1 ahjudele PNC 922769
- Ühenduvuskit AOS togidele (tootmises kuni 2019), Skyline 20GN 2/1 ahjudele PNC 922770
- Ühenduvuskit AOS ahjudele Skyline 20GN togide kasutamiseks PNC 922771
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=40mm PNC 925001
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=60mm PNC 925002
- Kahepoolne grillplaat (ribiline ja sile) ahjudele - gn 1/1 PNC 925003
- Alumiiniumist ahju grill (pulkadega) - gn 1/1 PNC 925004
- Praepann 8 munale, pannkookidele, kotlettidele - gn 1/1 PNC 925005
- Sile küpsetusplaat 2 servaga - gn 1/1 PNC 925006
- Küpsetusplaat 4 baguett'ile - gn 1/1 PNC 925007
- Kartulite küpsetaja 28 kartulile - gn 1/1 PNC 925008
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=20mm PNC 925009
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=40mm PNC 925010
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=60mm PNC 925011
- SUITSUTUSLAASTUD TAMM - 450GR PNC 930209
- Suitsutuslaastud hickory - 450gr PNC 930210
- Suitsutuslaastud vaher - 450gr PNC 930211

- SUITSUTUSLAASTUD KIRSS - 450GR PNC 930212  
□

### Eestvaade

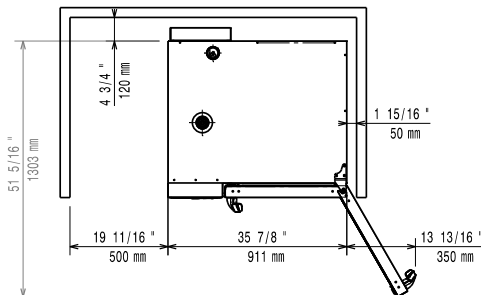


### Külg



CW11 = Külma vee ühendus 1      EI = Elektriühendus  
 CW12 = Külma vee ühendus 2  
 D = Äravool  
 DO = Ülevoolu äravool

### Ülaosa



### Elekter

#### Toitepinge:

217814 (ECO201B2C0)

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

217824 (ECO201B2A0)

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

#### Ühendatud koormus:

37.7 kW

Circuit breaker required

### Vesi:

Veeühendus: "FCW" ühendus: 3/4"

Rõhk: 1-4.5 bar

Äravool "D": 50mm

Maksimaalne siseneva vee temperatuur: 30 °C

Kloriide: <17 ppm

Konduktiivsus: >285 µS/cm

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Paigaldus:

#### Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

### Mahutavus:

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Maksimaalne täitmine: 100 kg

### Võtmeinfo:

Ukse hinged: Parempool

Välismõõdud, laius: 911 mm

Välismõõdud, kõrgus: 1794 mm

Välismõõdud, sügavus: 864 mm

Välismõõdud, kaal: 340 kg

Netokaal: 340 kg

Transpordikaal: 360 kg

Transpordipakendi maht: 1.83 m<sup>3</sup>