

## SkyLine Premium Gaasi kombiahi 10GN2/1

ÜHIK # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



217883 (ECOG102B2G0)

SkyLine Premium kombi boileriga ahi koos digitaalse juhtimisega, 10x2/1GN, gaasi, programmeeritav, automaatne pesemine

225863 (ECOG102B2G6)

\* NOT TRANSLATED \*

### 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 kattakivi 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.
- Tarnitakse koos siinidega 2/1 GN, 67 mm vahega.

#### KOOSKÖLASTUS:

### 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.
- Kuum, kuum konvektsioonküpsetamine (25 °C - 300 °C): ideaalne madalal niiskustasemel küpsetamiseks.
- Kombineeritud tsüklid (25 °C - 300 °C): kombineerides konvektsioonkuumutust ja auru saavutatakse niiskuskontrolliga küpsetuskeskkond, kiirendades ühtlasi küpsetusprotsessi ja vähendades kaalukadu.
- Madalatemperatuurilise auru tsüklid (25°C - 99°C): ideaalne sous-vide valmistamiseks, toidu ülessoojendamiseks ja õrnaks küpsetamiseks. Auru tsüklid (100°C): Mereannid ja köögiviljad. Kuumutatud auru tsüklid (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 kattakivieemaldusega. 5 automaatset tsüklit (pehme, keskmine, tugev, eriti tugev, loputus).
- 3 erinevat pesukemikaalide 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.

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 konstruktsioon 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 2/1 GN, 67 mm vahega.

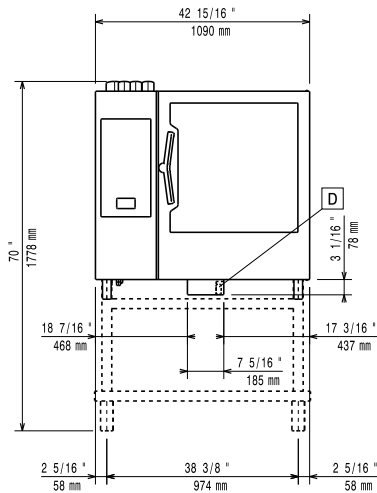
### Lisavarustus

- Veefilter koos kassetiga ja veehulga mõõtljaga - suur auru kasutamine PNC 920003
- Soolaga veepehmemendaja koos automaatse regenereerimisega PNC 921305
- Veepehmemendaja puhastaja (921305) PNC 921306
- Rataste komplekt 6&10 gn 1/1 & gn 2/1 ahju alusele (ei sobi lahtivõetud alusele) PNC 922003
- Restipaar aisi 304 rvt - gn 1/1 PNC 922017
- Restipaar 8 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/1 PNC 922036
- 4 reguleeritavat jalga.-6&10GN ahjudele, US PNC 922059
- Aisi 304 roostevabast terasest rest ahjule - gn 1/1 PNC 922062
- Aisi 304 roostevabast terasest rest ahjule - gn 2/1 PNC 922076
- Käsiõõs - välisküljele kinnitatav PNC 922171
- Restipaar aisi 304 roostevabast terasest - gn 2/1 PNC 922175
- 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 pagariretid - 400x600mm PNC 922264
- Ukse avamise kaheastmeliseks muutmise komplekt PNC 922265
- Rest 8 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/1 PNC 922266
- Komplekt 1 grillvarraste pann + 6 lühikest grillvarrast - lw+cw PNC 922325

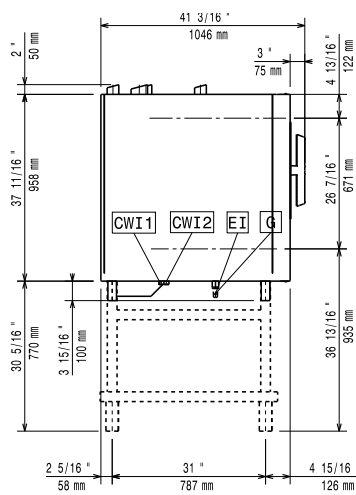
- Universaalne grillvarraste hoidja PNC 922326
- 6 lühikest grillvarrast PNC 922328
- Vee nanofilter 10 gn 2/1 & 20 gn ahjudele PNC 922344
- Väline pöördosmoosi filter 10 gn 2/1 & 20 gn ahjudele PNC 922345
- Mitmeotstarbeline konks PNC 922348
- 4 kraega jalga 6&10 gn - 2" 100-130mm PNC 922351
- Rasvakogumise nõu koos äravoolu kraaniga - gn 2/1 h=60mm PNC 922357
- Rest 8 tervele pardile (1.8kg) - gn 1/1 PNC 922362
- Termokate 10 gn 2/1 ahi PNC 922366
- GN SIINID 6&10GN 2/1 LAHTIVÕETUNA TARNITAVALE AHJU ALUSELE PNC 922384
- Hoidja pesuainete mahutitele - seinakinnitus PNC 922386
- Ahjutogi ratastega slide-in 10 gn 2/1 - 65mm siinide vahe PNC 922603
- Ahjutogi koos ratastega 8 gn 2/1 - 80mm siinide vahe PNC 922604
- Slide-in siinide alus koos käepidemega 6&10 gn 2/1 ahi PNC 922605
- Kondiitri ahjutogi koos ratastega 10 gn 2/1 ahi - 8 siini 400x600mm - 80mm siinide vahe PNC 922609
- Avatud alus koos siinidega nõude toega 6&10 gn 2/1 ahi PNC 922613
- aluskapp koos siinidega nõude toega 6&10 gn 2/1 ahi (ainult 217883) PNC 922616
- VIRNASTAMISKOMPLEKT GAASI 6 GN 2/1 AHJULE GAASI 10 GN 2/1 AHJU PEAL - H=150MM PNC 922625
- Ahjutogi slide-in alusele 6&10 gn 2/1 ahi ja kiirjahutaja-külmutaja PNC 922627
- Kärü mobiilsele ahjutogile 6 gn 2/1 6 või 10 gn 2/1 ahju peal PNC 922631
- Rvt kanalikomplekt 6&10 gn ahi - dia=50mm PNC 922636
- Plastikust kanalikomplekt 6&10 gn ahi - dia=50mm PNC 922637
- Togi koos 2 mahutiga rasva kogumiseks PNC 922638
- Rasvakogumiskomplekt avatud alusele (togi koos kahe tankiga, ava/sulge kraan ja kanaliühendus) PNC 922639
- Banquet togi 51 taldrikule 10 gn 2/1 ahi ja kiirjahutaja-külmutaja - 75mm siinide vahe PNC 922650
- Kuivatusplaat - gn 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusplaat - gn 1/1 sile PNC 922652
- AVATUD ALUS 6&10 GN 2/1 AHJUD - TARNITAKSE LAHTIVÕETULT PNC 922654
- Kuumakaitse for 10 gn 2/1 ahjule PNC 922664
- Kuumakaitse virnastatud ahjudele 6 gn 2/1 all on 10 gn 2/1 PNC 922667
- Komplekt naturaalselt gaasiilt lpg'le muutmiseks PNC 922670
- Komplekt lpg'lt naturaalsele gaasile muutmiseks PNC 922671
- Gaasiahju heitmete kondensaator PNC 922678
- AHJU SEINAKINNITUSE KIT PNC 922687
- Siinidega nõude tugi ahju alusele 6&10 gn 2/1 ahi PNC 922692
- 4 reguleeritavat jalga, musta kattega 6&10 gn ahjudele - 100-115mm PNC 922693
- WIFI KAART (NU) PNC 922695

- Hoidja pesuainete mahutitele - avatud alusele  PNC 922699
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922713
- Torketermomeetri hoidja vedelike jaoks  PNC 922714
- VENTILATSIOONIKUBU VENTILAATORIGA 6&10 GN 2/1 AHJULE  PNC 922729
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922731
- VENTILATSIOONIKUBU ILMA VENTILAATORITA 6&10 GN 2/1 AHJUDELE  PNC 922734
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922736
- 4 reguleertiava kõrgusega jalga 6&10 gn ahjule - 230-290mm  PNC 922745
- NÕU STAATILISELE KÜPSETAMISELE - H=100MM  PNC 922746
- KAHEPOOLNE GRILLPLAAT (SILE JA SOONTEGA) - 400x600MM  PNC 922747
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922752
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=20mm  PNC 925000
- 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
- Kartulite küpsetaja 28 kartulile - gn 1/1  PNC 925008
- SUITSUTUSLAASTUD TAMM - 450GR  PNC 930209
- Suitsutuslaastud hickory - 450gr  PNC 930210
- Suitsutuslaastud vaher - 450gr  PNC 930211
- SUITSUTUSLAASTUD KIRSS - 450GR  PNC 930212
- Ühenduvuskomplekt eelmise generatsiooni alusele paigaldamiseks gn 2/1  PNC 930218

### Eestvaade

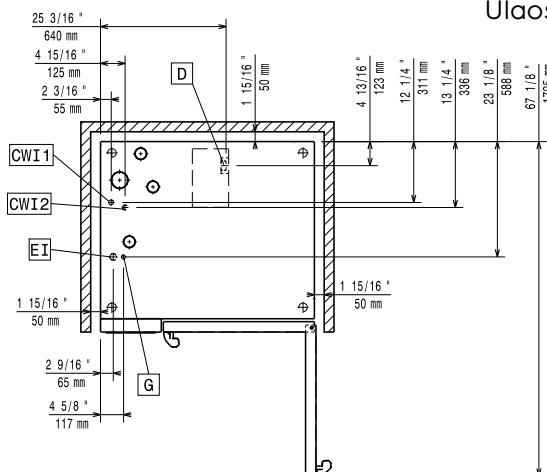


### Külg



CWI1 = Kõlma vee ühendus 1      EI = Elektriühendus  
 CWI2 = Kõlma vee ühendus 2      G = Gaasiühendus  
 D = Äravool  
 DO = Ülevoolu äravool

### Ülaosa



### Elekter

#### Toitepinge:

217883 (ECO102B2G0)      220-240 V/1 ph/50 Hz  
 225863 (ECO102B2G6)      220-230 V/1 ph/60 Hz

#### Ühendatud koormus:

1.5 kW

Circuit breaker required

### Gaas

Gaasi võimsus: 47 kW  
 Standard gaasi pealesööt: Natural Gas G20  
 ISO 7/1 gaasiühenduse diameeter: 1/2" MNPT  
 Gaas LPG: Kogu termiline koormus: 189025 BTU (47 kW)

### Vesi:

Veeühendus: "FCW" ühendus: 3/4"  
 Rõhk: 1-4.5 bar  
 Äravool "D": 50mm  
 Maksimaalne siseneva vee temperatuur: 30 °C  
 Kloriide: <17 ppm  
 Kondktiivsus: >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: 10 - 2/1 Gastronorm  
 Maksimaalne täitmine: 100 kg

### Võtmeinfo:

Ukse hinged: Parem pool  
 Välismõõdud, laius: 1090 mm  
 Välismõõdud, kõrgus: 1058 mm  
 Välismõõdud, sügavus: 971 mm  
 Välismõõdud, kaal: 195.5 kg  
 Netokaal: 195.5 kg  
 Transpordikaal: 222.5 kg  
 Transpordipakendi maht: 1.58 m<sup>3</sup>