

SkyLine ProS Električna kombinirana pećnica 6GN1/1 sa IOT Modulom

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217616 (ECOE61K2AT)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem zaslona na dodir, 6x1/1 GN, električna, 2 načina pripreme (program recepata, ručni), automatsko čišćenje i modul IOT

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.

- Funkcija unosa pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa sedam razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini pripreme: Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno; EcoDelta ciklus.
- Posebne funkcije: MultiTimer kuhanje, Plan-n-Save za smanjivanje troškova rada, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, automatski pričuveni način kako bi se izbjegli zastoji u radu.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje (connectivity).
- Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
- Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljeno nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhi vrući konvekcijski ciklus (max 300 °C), idealan za kuhanje pri niskoj vlazi. Automatski ovlaživač (11 stupnjeva) za stvaranje pare bez bojlera:
 - 0 = bez dodatne vlage (zapečena, gratinirana, pečenje, prethodno skuhanu hranu)
 - 1-2 = niska razina vlage (male porcije mesa i ribe)
 - 3-4 = srednje niska razina vlage (veliki komadi mesa, podgrijavanje, pečenu piletinu i dizanje tijesta***)
 - 5-6 = srednja razina vlage (prženo povrće i lagano pečeno meso i riba)
 - 7-8 = srednje visoka razina vlage (pirjano povrće)
 - 9-10 = visoka razina vlage (poširano meso i krumpir pečen u kori).
- Kuhanje Eco-delta: kuhanjem uz sondu za hranu održavate unaprijed postavljenu fiksnu razliku temperature između centra namirnice i komore pećnice.
- Programski ciklus: maksimalno 1.000 recepata može biti pohranjeno u memoriju pećnice, za ponavljanje uvijek istog recepta, svaki put. Recepti mogu biti grupirani u 16 različitih kategorija za bolju organizaciju izbornika. Mogući programi pripreme kroz 16-faza.
- Funkcija MultiTimer za upravljanje do 20 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- Ventilator sa sedam brzina od 300 do 1500 okr/min i reverzibilnom vrtnjom za najbolje ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja unutar 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterdžent (bez fosfata), tekući deterdžent (za koji je potreban dodatni pribor).
- GreaseOut: pripremljen za integrirani odvod i prikupljanje masti radi sigurnijeg rada (zasebno postolje je dodatni pribor).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Kapacitet: 6GN 1/1.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performanse i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Povezivost (Connectivity) spremna za pristup u stvarnom vremenu povezanim uređajima s daljine te za nadzor podataka (dodatni set za povezivanje uključen).

Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu.

ODOBRENJE:

Unutarnjeg staklo se može jednostavno očistiti budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.

- Komora pećnice besprijekorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pristup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšeg servisiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) – ploča je prilagođena daltonistima.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primiti personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepata i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priključkom možete priključiti i sondu za sous-vide (dodatni pribor).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.

Održivost



- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i na pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redosljed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.

Uključena dodatna oprema

Opcijska dodatna oprema

- Filter vode s uloškom i mjeracem protoka za pećnice (niska potrošnja pare – rad u načinu parom manje od dva sata dnevno) PNC 920004 ☐
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003 ☐
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 – GN 1/1 PNC 922017 ☐

- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171 ☐
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm PNC 922190 ☐
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm PNC 922191 ☐
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264 ☐
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265 ☐
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281 ☐
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm PNC 922321 ☐
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324 ☐
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- 4 duga ražnjića PNC 922327 ☐
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm PNC 922351 ☐
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci – svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382 ☐
- Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 1/1, razmak 65 mm PNC 922600 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922606 ☐
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 GN 1/1, razmak 80 mm (5 vodilica) PNC 922607 ☐
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610 ☐
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612 ☐
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614 ☐
- Grižano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922615 ☐
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618 ☐

• Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922619	☐	• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐
• Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1	PNC 922620	☐	• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1	PNC 922626	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice 6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu na podizaču	PNC 922628	☐	• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1	PNC 922630	☐	• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	☐
• Podizač na nožicama za 2 pećnice 6 GN 1/1 ili za pećnicu 6 GN 1/1 na postolju	PNC 922632	☐	• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	☐
• Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm	PNC 922635	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	☐
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐
• Zidni nosač za 6 GN 1/1 pećnicu	PNC 922643	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐	• Fiksni nosač za posude, 5 GN 1/1, 85mm razmak	PNC 922740	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 – 290 mm	PNC 922745	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Nosač za pekarske/slastičarske proizvoda na kojemu se nalazi 5 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 6 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922655	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Komplet za postavljanje 6 GN 1/1 kombinirane ili konvekcijeske pećnice na poprečni šok- CW BCF hladnjak/zamrzivač za 15&25 kg	PNC 922657	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 1/1	PNC 922662	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju električne pećnice 6 GN 1/1 na stariju električnu pećnicu 6 GN 1/1(potreban je i stari komplet za okomito postavljanje uređaja 922319)	PNC 922679	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Nepomični nosač za posude 6 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922684	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
		☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
		☐	• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	☐
		☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
		☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm	PNC 925009	☐
		☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm	PNC 925010	☐
		☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm	PNC 925011	☐

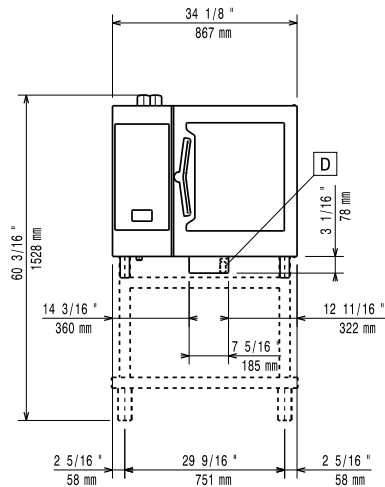
- Komplet za postizanje kompatibilnosti PNC 930217 ☐
pri postavljanju na starije postolje GN
1/1



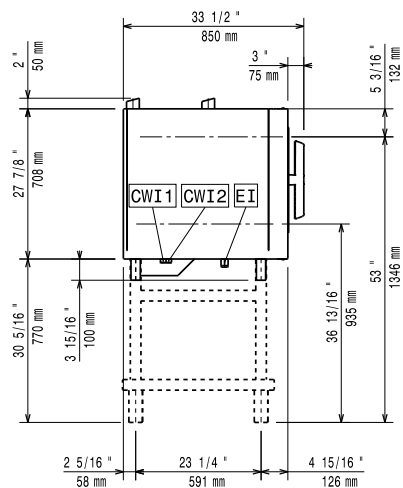
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Električna kombinirana pećnica 6GN1/1 sa IOT Modulom

Prednja/e

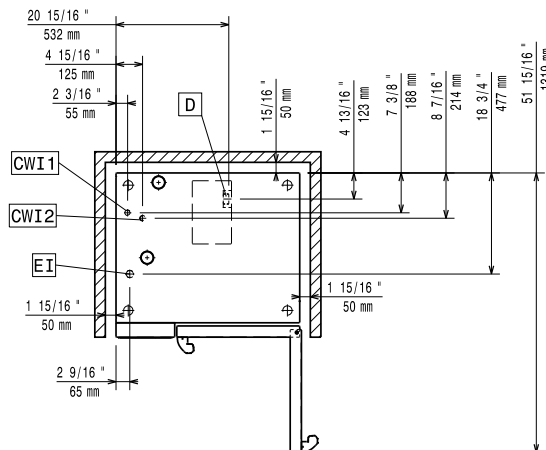


Bočna/o



CWI1 = Ulaz hladne vode
CWI2 = Ulaz hladne vode 2
D = Ispust
DO = Preljevna cijev ispusta
EI = Električni priključak

Gornja/e



Električki

Standardna snaga odgovara uvjetima testiranja u tvornici. Ukoliko je napajanje u skladu sa testiranim rasponom, postižu se prosječne vrijednosti. U skladu sa normativima za pojedinu zemlju vrijednosti mogu varirati unutar raspona.

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje: 11.8 kW
Spojeno opterećenje: 11.1 kW

Voda:

Electrolux Professional preporučuje uporabu tretirane vode, u ovisnosti o specifičnostima instalacije.

Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti vode

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C
"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"
Tlak: 1-6 bar
Kloridi: <10 ppm
Provodljivost: >50 µS/cm
Ispust "D": 50mm

Instalacija:

Sigurnosni razmak: 5 cm sa strane i straga.
Preporučeni razmak za servisni pristup: 50 cm sa lijeve strane.

Kapacitet:

GN: 6 (GN 1/1)
Maksimalni kapacitet opterećenja: 30 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana
Vanjske dimenzije, širina: 867 mm
Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm
Vanjske dimenzije, visina: 808 mm
Težina: 107 kg
Neto težina: 107 kg
Transportna težina: 124 kg
Transportni volumen: 0.89 m³

ISO Certifikati

ISO Standardi: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



SkyLine ProS
Električna kombinirana pećnica 6GN1/1 sa IOT Modulom

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

2025.07.03