

SkyLine ProS

Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**217638 (ECOIE102K3A30)**

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem zaslona na dodir, 10x2/1 GN, električna, 2 načina kuhanja (program receptata, ručni), automatsko čišćenje, vrata s trima izolacijskim staklima

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. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i zelene funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini pripreme: Programi (maksimalno 1000 receptata 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.
- Povezivanje (Connectivity) za pristup u stvarnom vremenu, ažuriranje softvera na daljinu, HACCP, recepti i upravljanje energijom (opcija)
- Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljeno nosačem za posude kom 1, 2/1 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).
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- SkyClean. Sustav čišćenja uključuje 4 ciklusa čišćenja plus 1 ciklus ispiranja. Svaki ciklus čišćenja može se prilagoditi putem Eco opcija, što omogućuje prilagodbu radnih parametara. Kroz dostupne kombinacije opcija, sustav pruža do 32 različite konfiguracije, što je ekvivalentno do 32 odabrana ciklusa čišćenja.
- 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 receptata 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 60 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- 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.
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Electrolux Professional preporučuje korištenje pročišćene vode kako bi se osigurali optimalni rezultati kuhanja i produžio vijek trajanja uređaja. Provjerite stanje lokalne vode kako biste odabrali odgovarajući filter za vodu. Više informacija dostupno je na web stranici.

ODOBRENJE:

- Temperaturna sonda s 6 mjernih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatna oprema).

Konstrukcija

- Trostruko ostakljena vrata sa zaštitom od topline, uz dvije unutarnje ploče pričvršćene šarkama za jednostavno čišćenje i s dvostrukim linijama LED-lampi.
- 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 lakšega servisiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Povezivost (connectivity) za udaljeni pristup u stvarnom vremenu, jednostavno upravljanje HACCP-om, povećanje vremena rada opreme, praćenje potrošnje i upravljanje energijom (potrebna je dodatna oprema).
- 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 primati 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).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- SkyDuo funkcija omogućuje međusobnu povezanost i komunikaciju pećnice i šok hladnjaka kako bi korisnik lakše savladao postupak kuhanja i hlađenja u cilju optimiranja vremena i učinkovitosti rada (Set SkyDuo dostupan je kao dodatni pribor).

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).
- Vanjska kartonska ambalaža izrađena je od 70% recikliranih materijala i FSC*-certificiranog papira, otisnuta ekološki prihvatljivom tintom na bazi vode kako bi se podržala održivost i ekološka odgovornost.

(*Forest Stewardship Council je vodeća svjetska organizacija za održivo gospodarenje šumama).

- Trostruko staklena vrata minimiziraju gubitak energije.*

*Približno -10% potrošnje energije manje pri radu na konvekciji, uz praznu komoru, na temelju ispitivanja u skladu sa standardom ASTM F2861-20

- Štedite energiju, vodu, deterdžente i sredstva za ispiranje uz SkyClean green (zelene) funkcije.
- Deterdženti C22 i C25 formulirani su bez fosfata i fosfora (C25 također ne sadrži maleinsku kiselinu), što ih čini sigurnima za okoliš i ljudsko zdravlje.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog

kuhanja.

- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.



SkyLine ProS
Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

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

2026.09.03

Opcijska dodatna oprema

• Filter za vodu s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) kada se kombinirana pećnica koristi većinom u načinu pripreme na paru.	PNC 920003	☐	• Uređaj za optimizaciju pare	PNC 922440	☐
• Vodeni filter s uloškom i mjeracem protoka za srednju potrošnju pare	PNC 920005	☐	• Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s dvama spremnicima, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod)	PNC 922450	☐
• Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)	PNC 922003	☐	• Komplet za sakupljanje masnoće za otvoreno postolje GN 1/1-2/1 (2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod)	PNC 922451	☐
• Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304 – GN 1/1	PNC 922017	☐	• Komplet za sakupljanje masnoće za pećnice GN 1/1 i 2/1 (2 plastična spremnika, priključni ventil s cijevi za odvod)	PNC 922452	☐
• Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922603	☐
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	☐	• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm	PNC 922604	☐
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	☐	• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922605	☐
• Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	☐	• Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 80 mm (8 vodoravnica)	PNC 922609	☐
• Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922613	☐
• Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922616	☐
• Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922190	☐	• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐
• Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na električnu pećnicu 10 GN 2/1	PNC 922621	☐
• Par košara za prženje	PNC 922239	☐	• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	☐
• Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1	PNC 922631	☐
• Komplet za otvaranje vrata u dva koraka	PNC 922265	☐	• Komplet za odvod od nehrđajućeg čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐
• Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐
• USB sonda za kuhanje sous vide	PNC 922281	☐	• Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm	PNC 922650	☐
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922325	☐	• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 922651	☐
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	☐	• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐
• 4 nožice s pribubicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm	PNC 922351	☐	• Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno	PNC 922654	☐
• Posuda za prikupljanje masnoće, GN 2/1, V = 60 mm	PNC 922357	☐	• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1	PNC 922664	☐
• Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci – svaka od 1,8 kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐
• Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice	PNC 922384	☐	• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1	PNC 922692	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid	PNC 922386	☐	• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐
• USB sonda sa jednom mjernom točkom	PNC 922390	☐	• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐
• IoT modul za OnE Connected (kombinirane pećnice, šok hladnjaci/zamrzivači, tračne perilice posuđa) i SkyDuo (jedna IoT ploča po uređaju – za povezivanje pećnice sa šok hladnjakom/zamrzivačem za ciklus Cook & Chill).	PNC 922421	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN)	PNC 922435	☐	• Držač sonde za tekućine	PNC 922714	☐
			• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice	PNC 922719	☐

- Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom PNC 922721 ☐
za 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za PNC 922724 ☐
6+10 GN 2/1 električne pećnice
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za PNC 922726 ☐
toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1
električne pećnice
- Ispušna napa s ventilatorom za 6+10 PNC 922729 ☐
GN 2/1 pećnice
- Ispušna napa s ventilatorom za toranj PNC 922731 ☐
izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice
- Ispušna napa bez ventilatora za PNC 922734 ☐
6+10x2/1 GN pećnice
- Ispušna napa bez ventilatora za toranj PNC 922736 ☐
izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice
- 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 PNC 922745 ☐
i 10 GN, 230 – 290 mm
- Taca za tradicionalnu statičku pripremu PNC 922746 ☐
hrane - H=100 mm
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna PNC 922747 ☐
strana rebrasta, druga strana glatka,
400x600 mm
- Usmjerivač dima koji se direktno spaja PNC 922751 ☐
napu i centralni ventilirajući sustav, za
standardne nape (sa ventilatorom) i
nape bez ventilatora
- Kolica za sakupljanje masnoća PNC 922752 ☐
- Ventil za smanjenje pritiska na ulazu PNC 922773 ☐
vode
- Komplet za postavljanje sustava za PNC 922774 ☐
upravljanje vršnom potrošnjom
električne energije za pećnice 6 GN i 10
GN
- Produžetak za cijev za kondenzaciju, PNC 922776 ☐
37 cm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925000 ☐
pečenje, GN 1/1, V = 20 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925001 ☐
pečenje, GN 1/1, V = 40 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925002 ☐
pečenje, GN 1/1, V = 60 mm
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna PNC 925003 ☐
rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1
- Aluminijski roštilj, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, PNC 925005 ☐
hamburgera, 1/1
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN PNC 925006 ☐
1/1
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih PNC 925012 ☐
posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih PNC 925013 ☐
posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih PNC 925014 ☐
posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm

Preporučeni deterdženti

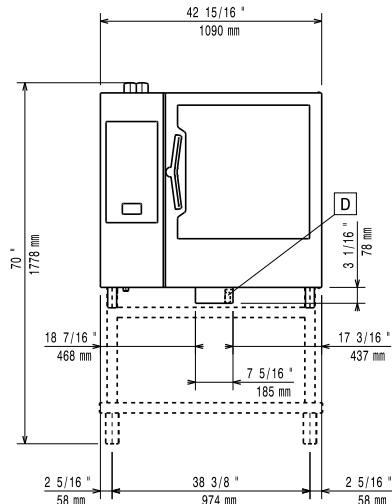
- C25 Tablete sjajila za ispiranje i PNC 0S2394 ☐
sredstava za uklanjanje kamenca, bez
fosfata, bez fosfora, bez maleinske
kiseline, kantica s 50 tableta
- C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, PNC 0S2395 ☐
bez fosfora, kantica sa 100 vrećica



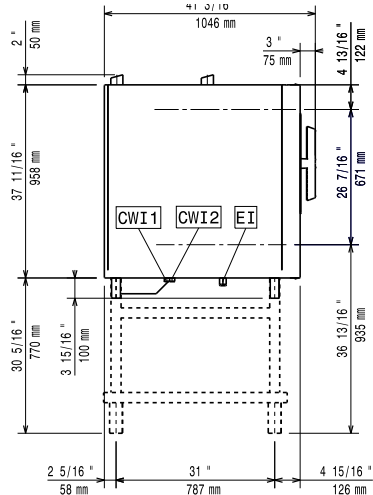
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

Prednja/e

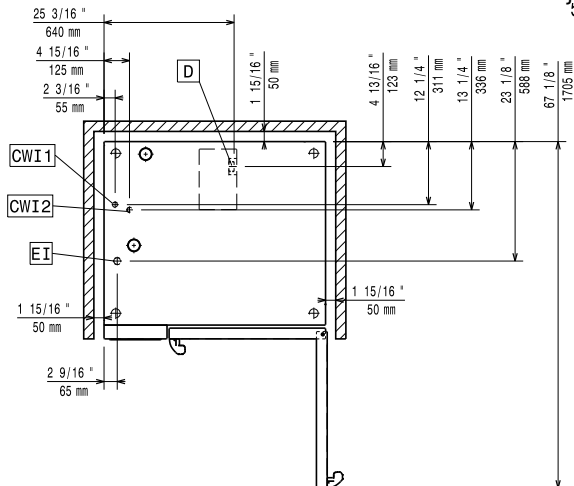


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Električna snaga, maks.: 37.9 kW
Električna snaga, zadano: 35.4 kW

Voda:

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

Kapacitet:

GN: 10 (GN 2/1)
Maksimalni kapacitet opterećenja: 100 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana
Vanjske dimenzije, širina: 1090 mm
Vanjske dimenzije, dubina: 971 mm
Vanjske dimenzije, visina: 1058 mm
Težina: 188 kg
Neto težina: 163 kg
Transportna težina: 188 kg
Transportni volumen: 1.59 m³

ISO Certifikati

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



SkyLine ProS
Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

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

2026.09.03