

SkyLine ProS

Električna kombinirana pećnica 20GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217642 (ECOE202K3A30)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem zaslona na dodir, 20x2/1 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 63 mm.
- Prilagodljive nožice za niveliranje.

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 smjericama 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 20GN2/1

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

2026.07.08

Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 2/1, razmak 63 mm PNC 922757

Opcijska dodatna oprema

- Filter za vodu s uloškom i mjerачem protoka (visoka potrošnja pare) kada se kombinirana pećnica koristi većinom u načinu pripreme na paru. PNC 920003 ☐
- Vodeni filter s uloškom i mjerачem protoka za srednju potrošnju pare PNC 920005 ☐
- 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 ☐
- 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 aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm PNC 922190 ☐
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijsa, 400x600x20 mm PNC 922191 ☐
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264 ☐
- 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 ☐
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- 6 kratkih ražnjića PNC 922328 ☐
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 2/1, V = 60 mm PNC 922357 ☐
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386 ☐
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390 ☐
- 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 ☐
- Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN) PNC 922435 ☐
- Odbojnik za kolica za električnu pećnicu 20 GN 2/1 PNC 922445 ☐
- Komplet za podizanje s povećanjem visine kolica za pećnicu 20 GN 2/1 PNC 922447 ☐
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618 ☐
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm PNC 922651 ☐

- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 2/1 PNC 922658 ☐
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN 2/1, razmak 84 mm PNC 922686 ☐
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687 ☐
- 4 nogice s priрубnicama za 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐
- Držać sonda za tekućine PNC 922714 ☐
- Ulazna rampa za niveliranje za 20 GN 2/1 pećnice PNC 922716 ☐
- Komplet za odvod od nehrđajućeg čelika za 20 GN pećnice, promjer=50mm PNC 922738 ☐
- Plastični komplet za odvod za pećnice 20 GN, promjer=50mm PNC 922739 ☐
- Držać za ručku kolica (kada su kolica u pećnici) za 20 GN pećnice PNC 922743 ☐
- Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm PNC 922746 ☐
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm PNC 922747 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 2/1, razmak 63 mm PNC 922757 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 2/1, razmak 80 mm PNC 922758 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 92 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 85 mm PNC 922760 ☐
- Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 80 mm (16 kanilica) PNC 922762 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 116 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 66 mm PNC 922764 ☐
- Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 2/1 SkyLine/Magistar PNC 922770 ☐
- Komplet za postizanje kompatibilnosti pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim kolicima SkyLine/Magistar PNC 922771 ☐
- Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode PNC 922773 ☐
- Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm PNC 922776 ☐
- Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom za pećnice 20 GN PNC 922778 ☐
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925001 ☐
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925002 ☐
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Aluminijski roštilj, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 PNC 925005 ☐

- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 PNC 925006
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925012
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925013
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925014

Preporučeni deterdženti

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

Električki

Napon napajanja:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Električna snaga, maks.:	70.2 kW
Električna snaga, zadano:	65.4 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:	20 (GN 2/1)
Maksimalni kapacitet opterećenja:	200 kg

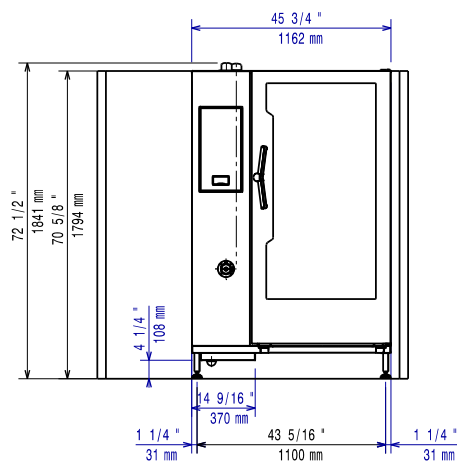
Ključne informacije:

Šarke vrata:	Desna strana
Vanjske dimenzije, širina:	1162 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	1066 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1794 mm
Težina:	378 kg
Neto težina:	330 kg
Transportna težina:	378 kg
Transportni volumen:	3.07 m³

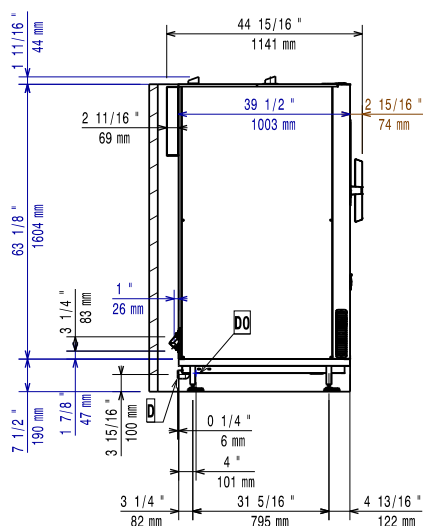
ISO Certifikati

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

Prednja/e



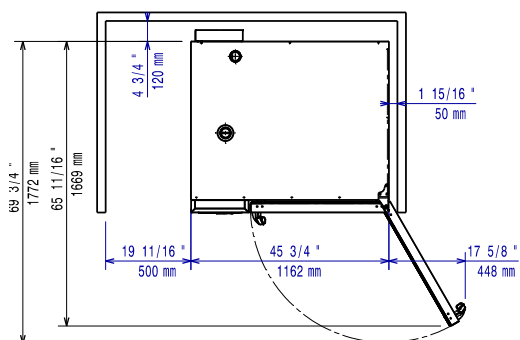
Bočna/o



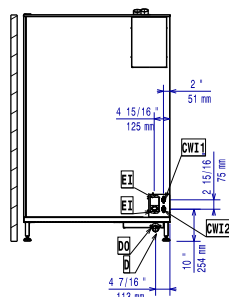
CWI1 = Ulaz hladne vode
CWI2 = Ulaz hladne vode 2
D = Ispust
DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električni priključak

Gornja/e



Distances



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

El = Električni priključak