

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 6GN1/1 s IOT Modulom

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217716 (ECOE61T2AT)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 6x1/1 GN, električna, 3 načina pripreme (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje i modul IOT

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije

- Ugrađeni bojler za upravljanje stvarnom vlagom pomoću Lambda senzora
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa sedam razina brzine ventilatora
- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje
- Načini pripreme: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100 + različitih unaprijed instaliranih inačica); Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, priprema na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane i napredna kontrola sigurnosti hrane)
- 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, SkyDuo povezivanje sa SkyLine ChillerS, automatski pričuvni 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 sa šest senzora
- Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
- Opremljeno nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Ugrađeni bojler za visoko preciznu kontrolu vlage i temperature prema odabranim postavkama.
- Precizno i stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda za uvijek jednake rezultate, uz automatsko prepoznavanje količine i veličine hrane koja se priprema.
- Suhi, vrući konvekcijski ciklus (25°C - 300°C): savršen za pripremu hrane uz nisku razinu vlažnosti.
- Kombinirani ciklus (25°C- 300°C): kombinira konvekcijski ciklus s parom za postizanje kontroliranog okoliša uz vlagu, ubrzavajući ciklus kuhanja i smanjujući gubitak mase.
- Kuhanje na pari pri niskim temperaturama (25°C- 99°C): savršen za kuhanje u vakumu (Sous-vide), ponovno zagrijavanje i pripremu osjetljivih namirnica.
Kuhanje na pari (100°C): morski plodovi i povrće.
Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (25°C- 130°C).
- Automatski način obuhvaća 9 tipologija hrane (meso, perad, ribu, povrće, tjesteninu/rižu, jaja, slana jela od tijesta i slatka jela od tijesta, kruh, desert) uz više od 100 različitih, prethodno instaliranih inačica. Fazom Automatic Sensing (automatsko raspoznavanje) pećnica na najbolji način prilagođava kuhanje prema veličini, količini i vrsti stavljene hrane radi postizanja odabranoga rezultata kuhanja. Pregled parametara kuhanja u stvarnome vremenu. Možete personalizirati i spremati do 70 inačica po tipologiji hrane.
- Posebni ciklusi:
 - Regeneracija (savršeno za banketing na tanjuru u ili podgrijavanje na tacni),
 - Kuhanje na niskim temperaturama LTC (za minimalan gubitak težine i što veću kvalitetu hrane)
 - patent broj US7750272B2 i povezani,
 - Ciklus za dizanje tijesta,
 - Kuhanje EcoDelta, kojim sonda za hranu održava unaprijed postavljenu razliku temperature između sredine hrane i komore za kuhanje,
 - Kuhanje sous-vide (kuhanje u vakumu),
 - Statička priprema- Static-Combi (za imitiranje tradicionalnoga kuhanja statičke pećnice),
 - Pasterizacija tjestenine,
 - Ciklus dehidriranja (savršeno za sušenje voća, povrća, mesa, morskih plodova),
 - Food Safe Control - Kontrola sigurnosti hrane (upravljanje sigurnošću procesa kuhanja - automatski nadzor sigurnosti u skladu sa HACCP normama) - patent broj US6818865B2 i povezano,
 - Napredni Food Safe Control - Napredna kontrola sigurnosti hrane (napredno upravljanje sigurnim kuhanjem - za pokretanje kuhanja uz proces pasterizacije).
- 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

ODOBRENJE:

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.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- 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 performance 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. 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 lakšega servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljeno s 1 nosačem vodicica 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.
- 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).
- 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).
- 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

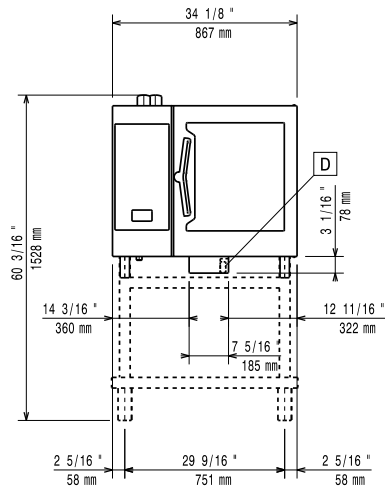


- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samo-čišćenja s integriranim skidanjem kamenca s bojlera. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) uz ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.

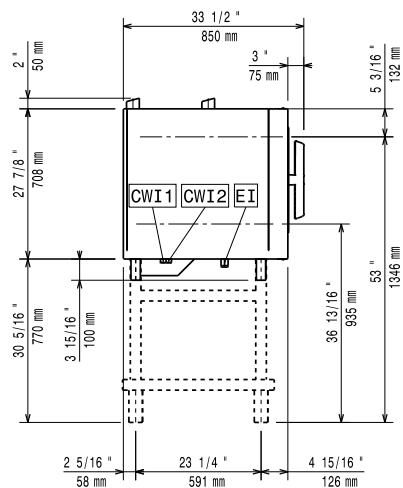
Uključena dodatna oprema

Opcijska dodatna oprema

Prednja/e

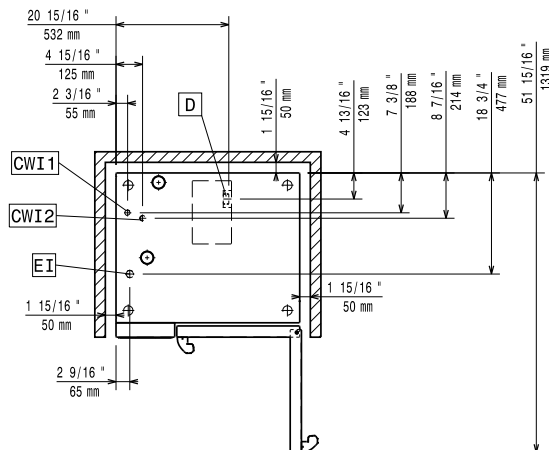


Bočna/o



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.

[/i] Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti vode. [/i]

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Kloridi: <45 ppm

Provodljivost: >50 µS/cm

Ispust "D": 50mm

Instalacija:

Sigurnosni razmak: 5 cm sa desne 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: 117 kg

Neto težina: 117 kg

Transportna težina: 134 kg

Transportna visina: 1030 mm

Transportna širina: 930 mm

Transportna dubina: 930 mm

Transportni volumen: 0.89 m³

ISO Certifikati

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