

SkyLine PremiumS

Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin 10GN2/1



217739 (ECOG102T3G30)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 10x2/1 GN, plinska, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, 3 izolacijska stakla na vratima

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. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i zelene 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 (Connectivity) sa SkyLine ChillerS, 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 sa šest senzora
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetla.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
- Opremljeno nosačem za posude kom 1, 2/1 GN, razmak 67 mm.

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

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.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- 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.
- 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.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- 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 (101°C): morski plodovi i povrće. Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (101°C- 130°)
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- 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 stvarnom 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

ODOBRENJE:

(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 60 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- GreaseOut: integrirani komplet za odvod i skupljanje masnoće (za korištenje kompleta, pećnica se mora naručiti kao poseban S-kod).
- 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.
- 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 lakšeg servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- 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.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- 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).
- 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).
- 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).

- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.

Održivost

- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- 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

- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Zero Waste kuharima daje korisne savjete za smanjenje bacanja hrane i otpada.
Zero Waste je biblioteka automatskih recepata koja ima za cilj:
dati drugi život sirovoj hrani koja je blizu isteka roka trajanja (npr.: od mlijeka do jogurta)
dobiti prava i ukusna jela od prezrelog voća/povrća (obično se smatra neprikladnim za prodaju)
promicati korištenje namirnica koje bi inače bile bačene (npr.: kora od mrkve).
- 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.

Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuđa s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice. | PNC 864388 | ☐ |
| • Filter za vodu s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) kada se kombinirana pećnica koristi većinom u načinu pripreme na paru. | PNC 920003 | ☐ |
| • Vodeni filter s uloškom i mjeračem protoka za srednju potrošnju pare | PNC 920005 | ☐ |
| • 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 nehrđajućeg čelika AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |

SkyLine PremiumS
Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin 10GN2/1

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

2026.03.10

• Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	☐	• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922605	☐
• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• 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	☐
• Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922613	☐
• Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm	PNC 922190	☐	• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922616	☐
• Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijsa, 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐
• Par košara za prženje	PNC 922239	☐	• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na plinsku pećnicu 10 GN 2/1	PNC 922625	☐
• Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	☐
• Komplet za otvaranje vrata u dva koraka	PNC 922265	☐	• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1	PNC 922631	☐
• Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐
• USB sonda za kuhanje sous vide	PNC 922281	☐	• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922325	☐	• Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm	PNC 922650	☐
• Univerzalni nosač za ražanj	PNC 922326	☐	• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐
• 6 kratkih ražnjića	PNC 922328	☐	• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	☐	• Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno	PNC 922654	☐
• 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm	PNC 922351	☐	• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1	PNC 922664	☐
• Posuda za prikupljanje masnoće, GN 2/1, V = 60 mm	PNC 922357	☐	• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG	PNC 922670	☐
• Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin	PNC 922671	☐
• Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice	PNC 922384	☐	• Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice	PNC 922678	☐
• Držac za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid	PNC 922386	☐	• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐
• USB sonda sa jednom mjernom točkom	PNC 922390	☐	• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1	PNC 922692	☐
• 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	☐	• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN)	PNC 922435	☐	• Držac za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐
• SkyDuo komplet - za povezivanje pećnice i šok hladnjaka/zamrzivača za ciklus Cook&Chill. Komplet uključuje dvije ploče i kabele. Nije za OnE Connected	PNC 922439	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• Komplet za sakupljanje masnoće za otvoreno postolje GN 1/1-2/1 (2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod)	PNC 922451	☐	• Držac sonda za tekućine	PNC 922714	☐
• Komplet za sakupljanje masnoće za pećnice GN 1/1 i 2/1 (2 plastična spremnika, priključni ventil s cijevi za odvod)	PNC 922452	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice	PNC 922729	☐
• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922603	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922731	☐
• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm	PNC 922604	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10x2/1 GN pećnice	PNC 922734	☐
			• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922736	☐
			• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
			• 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 | ☐ |
| • Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora | PNC 922751 | ☐ |
| • Kolica za sakupljanje masnoća | PNC 922752 | ☐ |
| • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | ☐ |
| • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | ☐ |
| • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925000 | ☐ |
| • 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 sredstava 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:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Električna snaga, maks.:	1.5 kW
Električna snaga, zadano:	1.5 kW

Plin

Ukupno toplinsko opterećenje:	160223 BTU (47 kW)
Snaga plina:	47 kW
Standardna priprema za plin:	Prirodni plin (G20)
Priključak plina prema ISO 7-1:	1/2" MNPT

Voda:

Maksimalna ulazna temperatura vode:	30 °C
"FCW" priključak ulaza vode:	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Kloridi:	<17 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:	223 kg
Neto težina:	198 kg
Transportna težina:	223 kg
Transportni volumen:	1.59 m ³

ISO Certifikati

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