Electrolux PROFESSIONAL

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

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

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 višejezičnim 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 pričuvni 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 svjetala.
– Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
– Opremljeno nosačem za posude kom 1 , 2/1 GN, razmak 67 mm.

ODOBRENJE:

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 performance 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. 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 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 stvarnome vremenu. Možete personalizirati i spremiti 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 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 lakšega 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 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	❑

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

• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	❑
• Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	❑
• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	❑
• 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	❑
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922325	❑
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	❑
• 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm	PNC 922351	❑
• 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 10 GN 2/1	PNC 922366	❑
• Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice	PNC 922384	❑
• Držač 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	❑
• 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	❑
• Komplet za sakupljanje masnoće za otvoreno postolje GN 1/1-2/1 (2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod)	PNC 922451	❑
• Komplet za sakupljanje masnoće za pećnice GN 1/1 i 2/1 (2 plastična spremnika, priključni ventil s cijevi za odvod)	PNC 922452	❑
• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922603	❑
• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm	PNC 922604	❑
• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922605	❑
• 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 vodilica)	PNC 922609	❑
• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922613	❑
• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922616	❑
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	❑
• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na plinsku pećnicu 10 GN 2/1	PNC 922625	❑
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	❑
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1	PNC 922631	❑
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	❑
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	❑
• Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm	PNC 922650	❑
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	❑
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	❑
• Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno	PNC 922654	❑
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1	PNC 922664	❑
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1	PNC 922667	❑
• Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG	PNC 922670	❑
• Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin	PNC 922671	❑
• Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice	PNC 922678	❑
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	❑
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1	PNC 922692	❑
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	❑
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	❑
• Držač sonde za tekućine	PNC 922714	❑
• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice	PNC 922729	❑
• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922731	❑
• 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	❑

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

• 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	❑

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

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

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 m³
ISO Certifikati	
ISO Standardi:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

2026.10.24