

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 10GN1/1 sa IOT Modulom

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217818 (ECOE101B2AT)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
10x1/1 GN, električna,
mogućnost postavljanja
programa, automatsko
čišćenje i modul IOT

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Ugrađeni bojler za upravljanje stvarnom vlagom pomoću Lambda senzora.
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 5 razina brzine ventilatora.
 - SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
 - Načini pripreme: Programi (može se pohraniti najviše 100 recepata); Ručno (parni ciklus, kombinirani ciklus i konvekcijski ciklus); Ciklus pripreme EcoDelta; Ciklus regeneracije.
 - U slučaju kvara uključuje se automatski pričuveni način za izbjegavanje zastoja u radu.
 - USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje (connectivity)
 - Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
 - Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima.
 - Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
 - Opremljeno nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Kapacitet: 10 GNB 1/1 posuda.
- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- 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).
- Kuhanje Eco-delta: kuhanjem uz sondu za hranu održavate unaprijed postavljenu fiksnu razliku temperature između centra namirnice i komore pećnice.
- Unaprijed postavljen program za regeneraciju savršen za banketing - priprema na tanjuru ili za ponovno zagrijavanje u posudi.
- Programski način: u memoriju pećnice možete pohraniti najviše 100 recepata kako biste u bilo kojem trenutku mogli pronaći točan recept. Dostupni su i programi kuhanja u četiri koraka.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Ventilator s pet brzina od 300 do 1500 okr/min i obrnutom vrtnjom za optimalno ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja najkasnije 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja s integriranim skidanjem kamenca s generatora pare. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterđent (bez fosfata), tekući deterđent (za koji je potreban dodatni pribor).
- GreaseOut: pripremljen za integrirani odvod i prikupljanje masti radi sigurnijeg rada (zasebno postolje je dodatni pribor).
- 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za

ODOBRENJE: _____

izbjegavanje vremena zastoja.

- 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.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban 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).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.

Uključena dodatna oprema

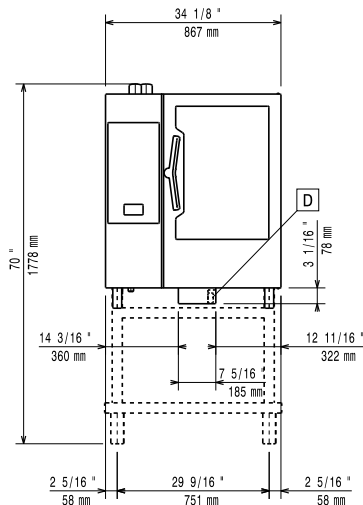
Opcijska dodatna oprema

- Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuda s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice. PNC 864388
- Omekšivač vode s uloškom i mjeračem protoka za pećnice 6 i 10 GN 1/1 (niska do srednja potrošnja pare – rad punom parom manje od dva sata dnevno) PNC 920004
- 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
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- 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 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

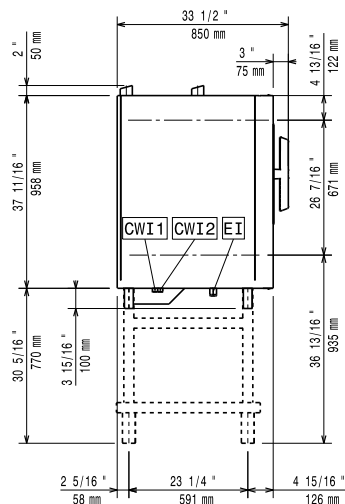
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm PNC 922321
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm PNC 922351
- 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 1/1 PNC 922364
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno) PNC 922601
- Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922602
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode s kotačima na kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 80 mm (8 vodilica) PNC 922608
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614
- Grižano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922615
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618
- Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922619
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 PNC 922620
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 PNC 922626
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 PNC 922630
- 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

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Kolica za sakupljanje masnoća | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za pekarske/slastičarske proizvoda na kojemu se nalazi 8 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 10 GN 1/1, razmak 80 mm | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postavljanje plinske pećnice 6 GN 1/1 na poprečni šok-hladnjak/zamrzivač za 7 kg i 15 kg | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1 | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Aluminijski roštilj, GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Pojačani nosač za posude s kotačima, najniža polica namijenjena je za posudu za prikupljanje masnoća, za pećnicu 10 GN 1/1, razmak 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Držać sonda za tekućine | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |

Prednja/e

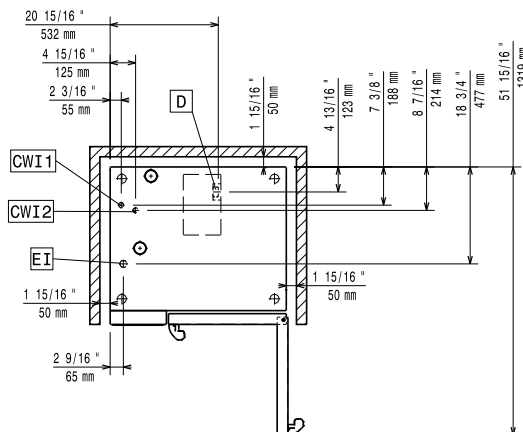


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Spojeno opterećenje: 20.3 kW
 Spojeno opterećenje: 19 kW

Plin

Prirodni plin:

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.

Voda:

Electrolux Professional preporučuje uporabu tretirane vode, u ovisnosti o specifičnostima instalacije.

Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti vode.

Maksimalna ulazna temperatura vode:

30 °C

Kloridi:

<45 ppm

Provodljivost:

>50 µS/cm

Ispust "D":

50mm

"FCW" priključak ulaza vode:

3/4"

Tlak:

1-6 bar

Instalacija:

5 cm sa desne strane i straga.

Sigurnosni razmak:

Preporučeni razmak za servisni pristup:

50 cm sa lijeve strane.

Kapacitet:

GN:

10 - 1/1 Gastronom

Maksimalni kapacitet opterećenja:

50 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm

Težina: 138 kg

Vanjske dimenzije, visina: 1058 mm

Neto težina: 138 kg

Transportna težina: 156 kg

Transportni volumen: 1.11 m³

ISO Certifikati

ISO Standardi:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

SkyLine Premium
 Električna kombinirana pećnica 10GN1/1 sa IOT Modulom

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