

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 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.
- Povezivost (Connectivity) spremna za pristup u stvarnom vremenu povezanim uređajima s daljine te za nadzor podataka (dodatni set za povezivanje

ODOBRENJE:

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).
- 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).

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 | ☐ | • Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijske, 400x600x20 mm | PNC 922191 | ☐ |
| • Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka za pećnice 6 i 10 GN 1/1 (niska do srednja potrošnja pare – rad punom parom manje od dva sata dnevno) | PNC 920004 | ☐ | • Par košara za prženje | PNC 922239 | ☐ |
| • Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) | PNC 922003 | ☐ | • Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 – GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ | • Komplet za otvaranje vrata u dva koraka | PNC 922265 | ☐ |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ | • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ | • Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/2 | PNC 922086 | ☐ | • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice | PNC 922324 | ☐ |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) | PNC 922171 | ☐ | • Univerzalni nosač za ražanj | PNC 922326 | ☐ |
| • Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminijske sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm | PNC 922189 | ☐ | • 4 duga ražnjića | PNC 922327 | ☐ |
| • Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijske, 400x600x20 mm | PNC 922190 | ☐ | • Višenamjenska kuka | PNC 922348 | ☐ |
| | | | • 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| | | | • Rešetka za cijelo 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 | ☐ |
| | | | • Grijano 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 | ☐ |

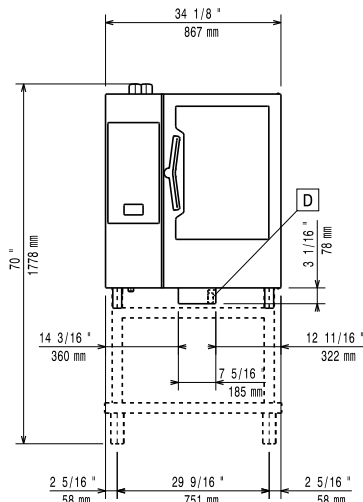
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐
• Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu	PNC 922645	☐	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	☐
• Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm	PNC 922648	☐	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	☐
• Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm	PNC 922649	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• 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	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Komplet za postavljanje plinske pećnice 6 GN 1/1 na poprečni šok-hladnjak/zamrzivač za 7 kg i 15 kg	PNC 922657	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• 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	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐	• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	☐
• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm	PNC 925009	☐
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm	PNC 925010	☐
• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm	PNC 925011	☐
• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1	PNC 930217	☐
• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	☐			
• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐			



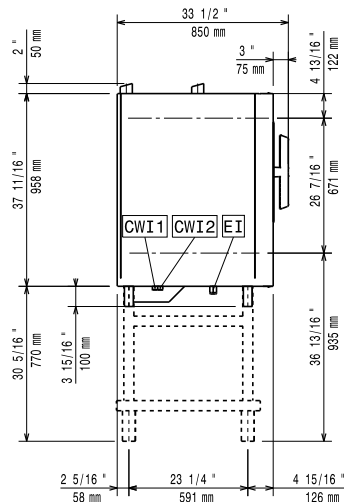
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Prednja/e

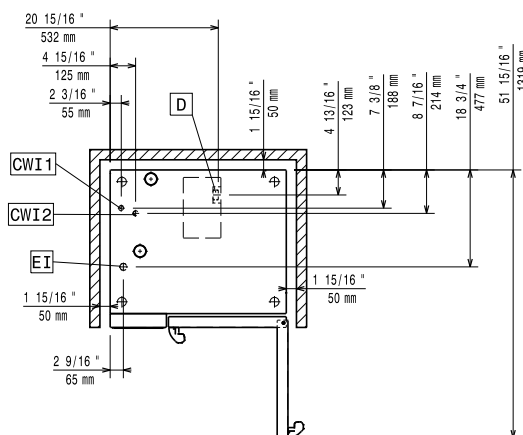


Bočna/o



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 Gastronorm

Maksimalni kapacitet opterećenja:

50 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:

Desna strana

Vanjske dimenzije, širina:

867 mm

Vanjske dimenzije, dubina:

775 mm

Vanjske dimenzije, visina:

1058 mm

Težina:

138 kg

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

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

2025.04.12