

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

**217843 (ECOE102B3A31)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine Premium s digitalnim upravljanjem, 10x2/1 GN, električna, mogućnost programiranja, automatsko čišćenje, boiler od nehrđajućeg čelika AISI 316L, 3 izolacijska stakla na vratima

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Ugrađeni boiler (u inox-u 316 L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću Lambda senzora.
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s pet razina brzine ventilatora.
 - SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, 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.
 - Povezivanje (Connectivity) za pristup u stvarnom vremenu, ažuriranje softvera na daljinu, HACCP, recepti i upravljanje energijom (opcija)
 - Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
 - 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.

Glavne značajke

- Ugrađeni boiler 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.
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- 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 (101°C): morski plodovi i povrće. Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (101°C- 130°
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- 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.
- 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 čišćenje 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

ODOBRENJE: _____

oprema).

Konstrukcija

- Generator pare/ bojler od nehrđajućeg čelika 316L AISI za zaštitu od korozije.
- 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.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- 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).
- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- 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).
- Vanjska kartonska ambalaža izrađena je od 70% recikliranih materijala i FSC*-certificiranog papira, otkinuta 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

- 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.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.

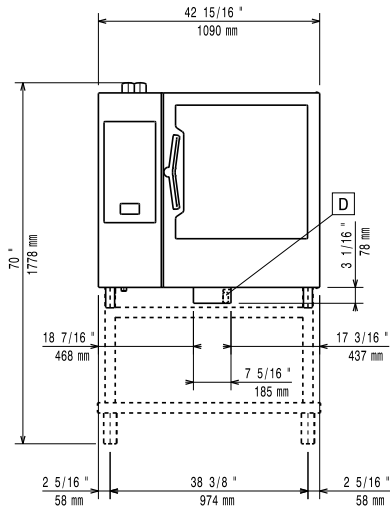
Opcijska dodatna oprema

- Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuđa s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice. PNC 864388
- Filter za vodu s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) kada se kombinirana pećnica koristi većinom u načinu pripreme na paru. PNC 920003
- Vodeni filter s uloškom i mjeracem protoka za srednju potrošnju pare PNC 920005

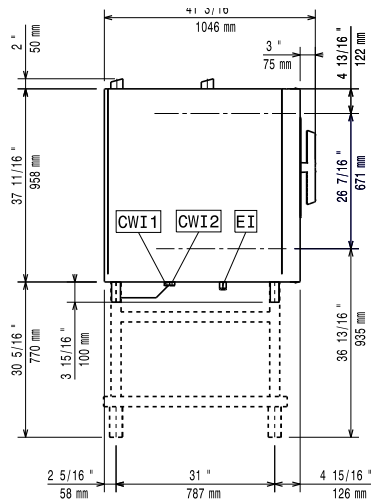
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 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
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 6 kratkih ražnjića PNC 922328
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubicama 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 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 2/1 PNC 922366
- Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice PNC 922384
- Držać 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
- Uređaj za optimizaciju pare PNC 922440
- 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 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno) | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za 6&10x2/1 GN pećnice | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |
| • Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> | • 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> | • Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Kolica za sakupljanje masnoća | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na električnu pećnicu 10 GN 2/1 | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> | • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1 | PNC 922627 | <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"/> |
| • Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> | • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Aluminijski roštilj, GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1 | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | Preporučeni deterdženti | | |
| • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstava za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Držač sonda za tekućine | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | | |

Prednja/e

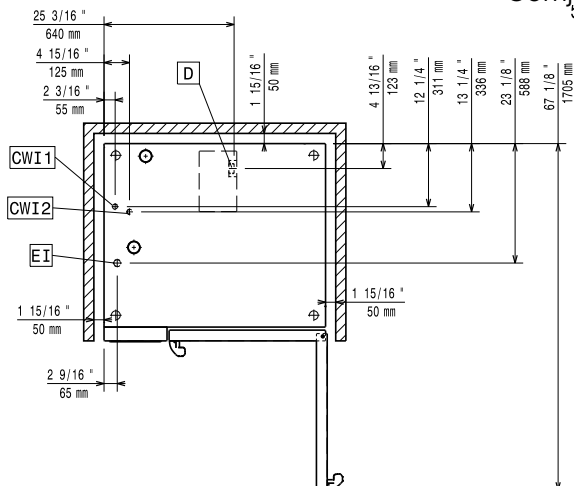


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Električna snaga, maks.: 40.1 kW
 Električna snaga, zadano: 37.4 kW

Voda:

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C
 "FCW" priključak ulaza vode: 3/4"
 Tlak: 1-6 bar
 Kloridi: <85 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: 210 kg
 Neto težina: 179 kg
 Transportna težina: 210 kg
 Transportni volumen: 1.59 m³

ISO Certifikati

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