

SkyLine Premium LPG Plinska kombinirana pećnica 10GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #


217849 (ECOG102B3H30)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine Premium s digitalnim upravljanjem, 10x2/1 GN, plinska, mogućnost programiranja, automatsko čišćenje, 3 izolacijska stakla na vratima - LPG

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 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 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.
- 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°
- <p>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.</p>
- 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 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

ODOBRENJE:

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.
- 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, 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

- 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.

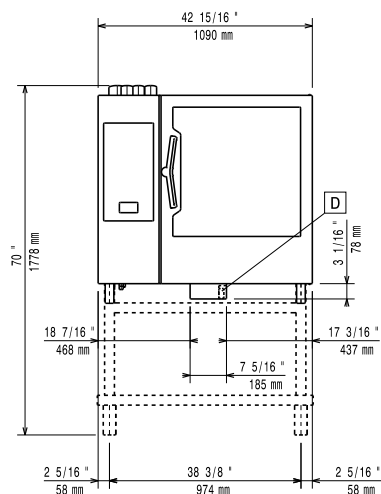
Opcijska dodatna oprema

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

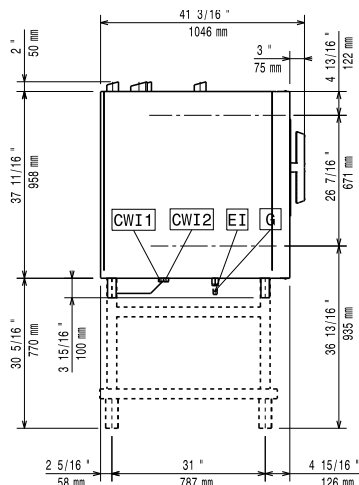
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI PNC 922017 ☐
304 – GN 1/1
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – PNC 922036 ☐
svako od 1,2 kg), GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922062 ☐
304, GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922076 ☐
304, GN 2/1
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se PNC 922171 ☐
postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI PNC 922175 ☐
304, GN 2/1
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena PNC 922189 ☐
od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od PNC 922190 ☐
perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena PNC 922191 ☐
od aluminija, 400x600x20 mm
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264 ☐
proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm
- Komplet za otvaranje vrata u dva PNC 922265 ☐
koraka
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – PNC 922266 ☐
svako od 1,2 kg), GN 1/1
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač PNC 922325 ☐
za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- 6 kratkih ražnjića PNC 922328 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i PNC 922351 ☐
10 GN, 2", 100 – 130 mm
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN PNC 922357 ☐
2/1, V = 60 mm
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci – PNC 922362 ☐
svaka od 1,8 kg), GN 1/1
- Termalna deka za pećnice i šok- PNC 922366 ☐
hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1
- Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za PNC 922384 ☐
rastavljeno postolje pećnice
- Držać za spremnik deterdženta koji se PNC 922386 ☐
postavlja na zid
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390 ☐
- IoT modul za OnE Connected PNC 922421 ☐
(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).
- Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN) PNC 922435 ☐
- Uređaj za optimizaciju pare PNC 922440 ☐
- Komplet za sakupljanje masnoće za PNC 922451 ☐
otvoreno postolje GN 1/1-2/1 (2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod)

• 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 bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922736	☐
• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922603	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm	PNC 922604	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922605	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• 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	☐	• Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora	PNC 922751	☐
• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922613	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1	PNC 922616	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na plinsku pećnicu 10 GN 2/1	PNC 922625	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1	PNC 922631	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm	PNC 922650	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 922651	☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno	PNC 922654	☐	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925012	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1	PNC 922664	☐	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925013	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925014	☐
• Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG	PNC 922670	☐	Preporučeni deterdženti		
• Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin	PNC 922671	☐	• C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstava za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta	PNC 0S2394	☐
• Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice	PNC 922678	☐	• C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica	PNC 0S2395	☐
• 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 sonda 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	☐			

Prednja/e



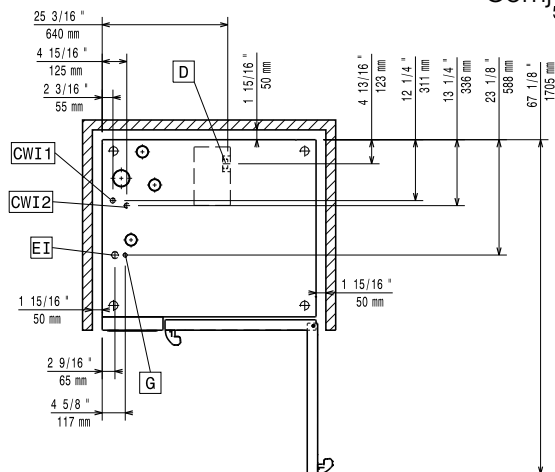
Bočna/o



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

EI = Električni priključak
 G = Priključak plina

Gornja/e



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: 189025 BTU (47 kW)
 Snaga plina: 47 kW
 Standardna priprema za plin: LPG, G31
 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: 229 kg
 Neto težina: 195 kg
 Transportna težina: 229 kg
 Transportni volumen: 1.59 m³

ISO Certifikati

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