

## SkyLine Premium LPG Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**217856 (ECOG201B3H30)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine Premium s digitalnim upravljanjem, 20x1/1 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 kolicima za posude kom 1, 1/1 GN, razmak 63 mm.
- Prilagodljive nožice za niveliranje.

### 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°
- 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 performance 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 dostupno je na web stranici.
- Temperaturna sonda s 6 mjernih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatna

#### ODOBRENJE:

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

- S novim ciklusima pranja troši 33% manje vode, 43% manje deterdženta i 25% manje energije.\*

\*Na temelju internog testa provedenog u Electrolux Professional laboratoriju u kojem se uspoređuje stvarna električna kombinirana pećnica SkyLine 20 GN1/1 s bojlerom u odnosu na prethodnu verziju.

- 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.

### Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm PNC 922753

### 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 ☐
- Par rešetki od nehrđajućeg 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 aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm PNC 922190 ☐
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijsa, 400x600x20 mm PNC 922191 ☐
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264 ☐
- 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 ☐
- Posuda za skupljanje masti 40 mm PNC 922329 ☐
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- 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 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- 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 ☐

- Komplet za podizanje s povećanjem visine kolica za pećnicu 20 GN 1/1 PNC 922446 ☐
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618 ☐
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651 ☐
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 1/1 PNC 922659 ☐
- 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 ☐
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm PNC 922683 ☐
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687 ☐
- 4 nogice s prirubnicama za 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐
- Držač sonda za tekućine PNC 922714 ☐
- Ulazna rampa za niveliranje za 20 GN 1/1 pećnice PNC 922715 ☐
- Ispušna napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 pećnice PNC 922730 ☐
- Ispušna napa bez ventilatora za 20 1/1 GN pećnice PNC 922735 ☐
- Komplet za odvod od nehrđajućeg čelika za 20 GN pećnice, promjer=50mm PNC 922738 ☐
- Plastični komplet za odvod za pećnice 20 GN, promjer=50mm PNC 922739 ☐
- Držač za ručku kolica (kada su kolica u pećnici) za 20 GN pećnice PNC 922743 ☐
- 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 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm PNC 922753 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922754 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm PNC 922756 ☐
- Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica) PNC 922761 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm PNC 922763 ☐
- Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1 SkyLine/Magistar PNC 922769 ☐

- Komplet za postizanje kompatibilnosti pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim kolicima SkyLine/Magistar PNC 922771
- 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 = 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
- Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 PNC 925007
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm PNC 925009
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- 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

### Električki

Deklarirana snaga odgovora uvjetima testiranja u tvornici. Kada je snaga prikazana kao raspon snaga, test se provodi na prosječnoj vrijednosti. U skladu sa lokalnim uvjetima, snaga može varirati unutar navedenog raspona snage.

**Potreban je sigurnosni prekidač.**

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Napon napajanja:          | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Električna snaga, maks.:  | 1.8 kW               |
| Električna snaga, zadano: | 1.8 kW               |

### Plin

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Ukupno toplinsko opterećenje:   | 217344 BTU (54 kW) |
| Snaga plina:                    | 54 kW              |
| Standardna priprema za plin:    | LPG, G31           |
| Priključak plina prema ISO 7-1: | 1" MNPT            |

### 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     |
| "FCW" priključak ulaza vode:        | 3/4"      |
| Tlak:                               | 1-6 bar   |
| Kloridi:                            | <17 ppm   |
| Provodljivost:                      | >50 µS/cm |
| Ispust "D":                         | 50mm      |

### Instalacija:

|                                         |                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------|
| Sigurnosni razmak:                      | 5 cm sa desne strane i straga. |
| Preporučeni razmak za servisni pristup: | 50 cm sa lijeve strane.        |

### Kapacitet:

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| GN:                               | 20 (GN 1/1) |
| Maksimalni kapacitet opterećenja: | 100 kg      |

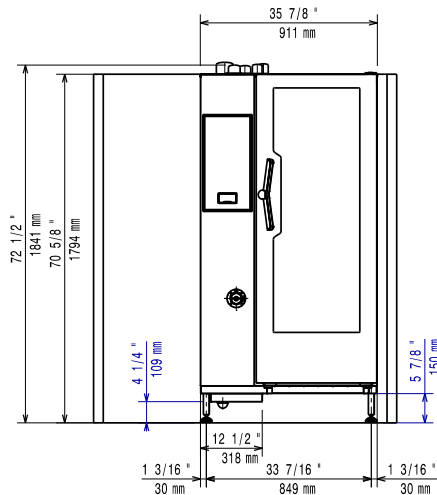
### Ključne informacije:

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Šarke vrata:               | Desna strana |
| Vanjske dimenzije, širina: | 911 mm       |
| Vanjske dimenzije, dubina: | 864 mm       |
| Vanjske dimenzije, visina: | 1794 mm      |
| Težina:                    | 321 kg       |
| Neto težina:               | 288 kg       |
| Transportna težina:        | 321 kg       |
| Transportni volumen:       | 1.83 m³      |

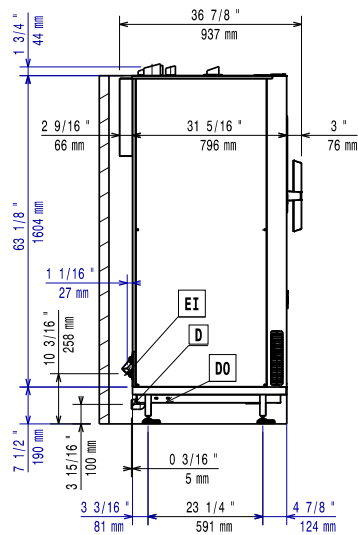
### ISO Certifikati

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

Prednja/e



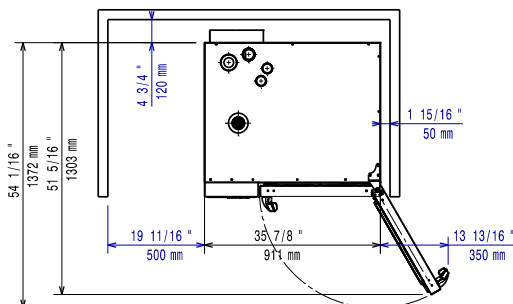
Bočna/o



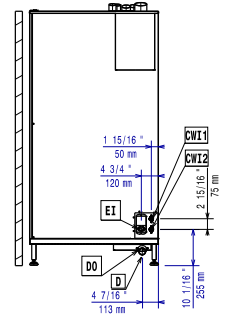
CW1 = Ulaz hladne vode  
 CW2 = Ulaz hladne vode 2  
 D = Ispust  
 DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električki priključak  
 G = Priključak plina

Gornja/e



Distances



CW1 = Ulaz hladne vode  
 CW2 = Ulaz hladne vode 2  
 D = Ispust  
 DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električki priključak  
 G = Priključak plina