

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°
- <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

- 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 ražnjica za uzdužne pećnice PNC 922324 ☐
- 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 priрубnicama za 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐
- Držač sonde 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 sredstva 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

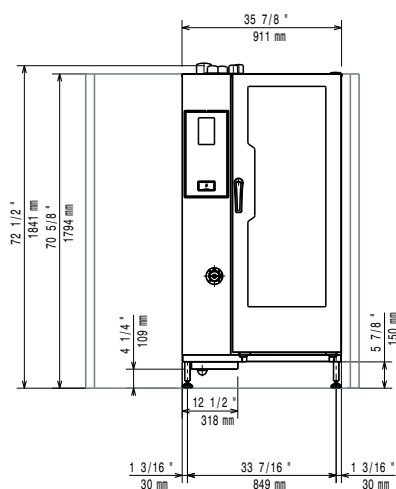
Ključne informacije:

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

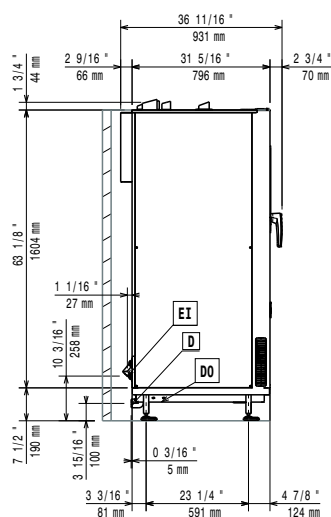
ISO Certifikati

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

Prednja/e

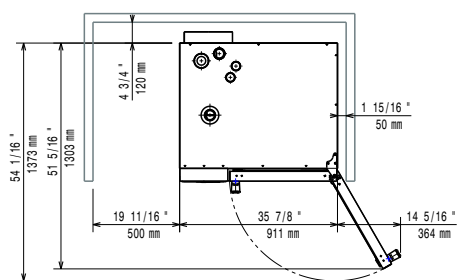


Bočna/o

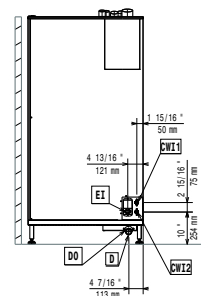


- CW1 = Ulaz hladne vode
 CW2 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta
 EI = Električki priključak
 G = Priključak plina

Gornja/e



Distances



- CW1 = Ulaz hladne vode
 CW2 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta
 EI = Električki priključak
 G = Priključak plina