

SkyLine Premium Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin 10GN1/1, boiler AISI 316L

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217866 (ECOG101B3G31)

Kombinirana pećnica s boilerom SkyLine Premium s digitalnim upravljanjem, 10x1/1 GN, plinska, 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 boilerja. 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 1/1 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°
- <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

- 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 lakšeg 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

- Koristi 33% manje vode i 22% manje deterdženta tijekom čišćenja u usporedbi s prethodnim modelom.
- 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 vode s uloškom i mjerачem protoka za pećnice (niska potrošnja pare – rad u načinu parom manje od dva sata dnevno) PNC 920004 ☐
- Vodeni filter s uloškom i mjerачem protoka za srednju potrošnju pare PNC 920005 ☐

- Komplet kotača za postolje za pećnice PNC 922003 ☐
6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)
- Par rešetki od nehrđajućeg 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 za cijelo pile (4 po rešetci – PNC 922086 ☐
svako od 1,2 kg), GN 1/2
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se PNC 922171 ☐
postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)
- 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 nehrđajućeg 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
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN PNC 922321 ☐
1/1, V = 100 mm
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač PNC 922324 ☐
za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice
- Posuda za skupljanje masti 40 mm PNC 922329 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i PNC 922351 ☐
10 GN, 2", 100 – 130 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 922364 ☐
hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s PNC 922382 ☐
rastavljenim otvorenim postoljem
- Držač za spremnik deterdženta koji se PNC 922386 ☐
postavlja na zid
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390 ☐
- 4 servisne nogice za 6 & 10 GN PNC 922394 ☐
pećnice, 100mm - Marine
- 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	☐	• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922601	☐	• 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	☐
• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922602	☐	• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐
• 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	☐	• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐
• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922610	☐	• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐
• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922612	☐	• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	☐
• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922614	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• 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	☐	• Držač sonde za tekućine	PNC 922714	☐
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐
• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 1/1 na plinsku pećnicu 10 GN 1/1	PNC 922623	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1	PNC 922626	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1	PNC 922630	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu	PNC 922645	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm	PNC 922648	☐	• Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora	PNC 922751	☐
• Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm	PNC 922649	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 922651	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• 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	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG	PNC 922670	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin	PNC 922671	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
• Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice	PNC 922678	☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	☐	• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• 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

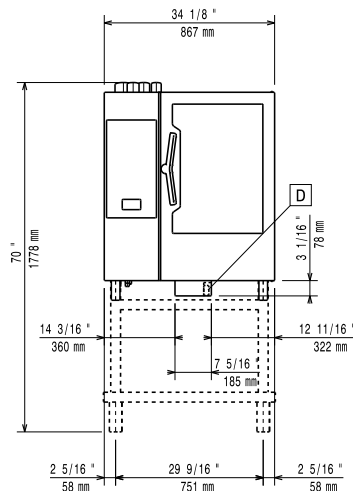
- C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstva za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta PNC 0S2394 ☐
- C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica PNC 0S2395 ☐



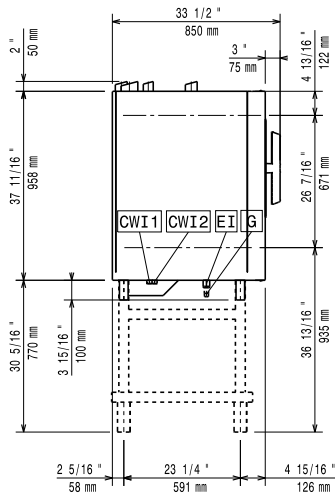
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin 10GN1/1, bojler AISI 316L

Prednja/e

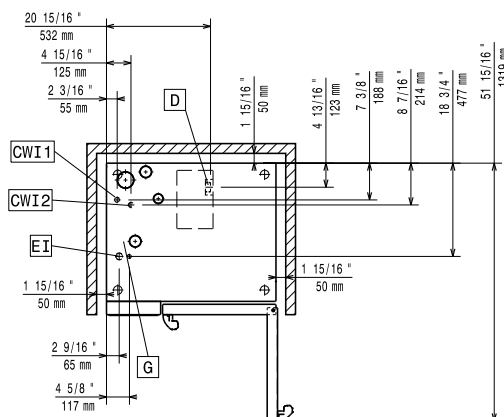


Bočna/o



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.: 1.1 kW
Električna snaga, zadano: 1.1 kW

Plin

Ukupno toplinsko opterećenje: 124538 BTU (31 kW)
Snaga plina: 31 kW
Standardna priprema za plin: Prirodni plin (G20)
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: <20 ppm
Provodljivost: >50 µS/cm
Ispust "D": 50mm

Kapacitet:

GN: 10 (GN 1/1)
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: 179 kg
Neto težina: 156 kg
Transportna težina: 179 kg
Transportni volumen: 1.11 m³

ISO Certifikati

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

SkyLine Premium
Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin 10GN1/1, bojler AISI 316L

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

2026.09.03

