

SkyLine Pro Električna kombinirana pećnica 6GN1/1 sa IOT Modulom

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217916 (ECOE61C2AT)

Kombinirana pećnica SkyLine Pro bez bojlera s digitalnim upravljanjem, 6x1/1 GN, električna, mogućnost postavljanja programa, automatsko čišćenje i modul IOT

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Funkcija unosa pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 5 razina brzine ventilatora.
 - SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
 - Načini pripreme: Programi (može se pohraniti najviše 100 recepata); Ručni; Ciklus pripreme EcoDelta.
 - U slučaju kvara uključuje se automatski pričuveni način za izbjegavanje zastoja u radu.
 - USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje (connectivity).
 - Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
 - Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima.
 - Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
 - Opremljeno nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Kapacitet: 6GN 1/1.
- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhi vrući konvekcijski ciklus (max 300 °C), idealan za kuhanje pri niskoj vlazi. Automatski ovlaživač (11 stupnjeva) za stvaranje pare bez bojlera:
 - 0 = bez dodatne vlage (zapečena, gratinirana, pečenje, prethodno skuhanu hranu)
 - 1-2 = niska razina vlage (male porcije mesa i ribe)
 - 3-4 = srednje niska razina vlage (veliki komadi mesa, podgrijavanje, pečenu piletinu i dizanje tijesta***)
 - 5-6 = srednja razina vlage (prženo povrće i lagano pečeno meso i riba)
 - 7-8 = srednje visoka razina vlage (pirjano povrće)
 - 9-10 = visoka razina vlage (poširano meso i krumpir pečen u kori).
- Kuhanje Eco-delta: kuhanjem uz sondu za hranu održavate unaprijed postavljenu fiksnu razliku temperature između centra namirnice i komore pećnice.
- 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.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterđent (bez fosfata), tekući deterđent (za koji je potreban dodatni pribor).
- GreaseOut: pripremljen za integrirani odvod i prikupljanje masti radi sigurnijeg rada (zasebno postolje je dodatni pribor).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Povezivost (Connectivity) spremna za pristup u stvarnom vremenu povezanim uređajima s daljine te za nadzor podataka (dodatni set za povezivanje uključen).

Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu. Unutarnjeg staklo se može jednostavno očistiti budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.
- Komora pećnice besprijeorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.

ODOBRENJE:

- 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.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- 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

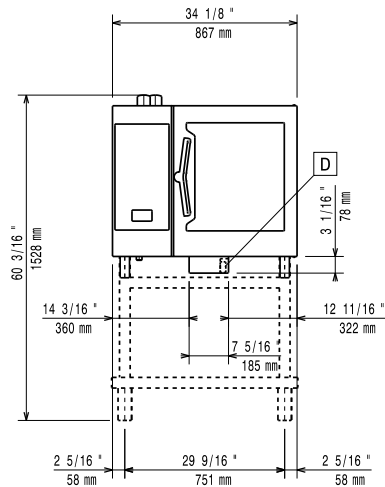


- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4***.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).

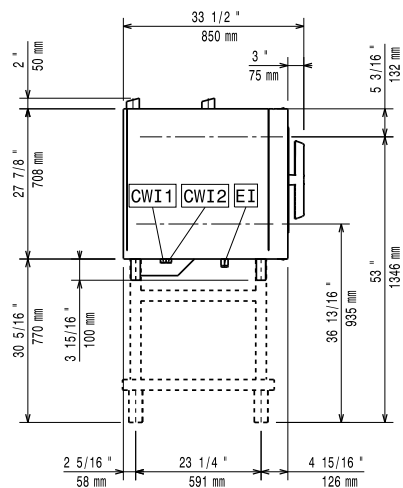
Uključena dodatna oprema

Opcijska dodatna oprema

Prednja/e

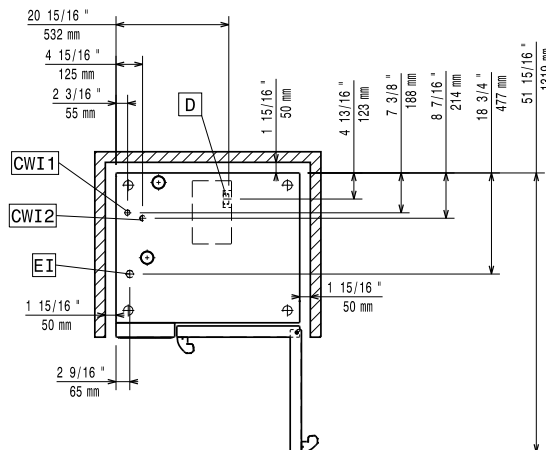


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Standardna snaga odgovara uvjetima testiranja u tvornici. Ukoliko je napajanje u skladu sa testiranim rasponom, postižu se prosječne vrijednosti. U skladu sa normativima za pojedinu zemlju vrijednosti mogu varirati unutar raspona.

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje: 11.8 kW
Spojeno opterećenje: 11.1 kW

Voda:

Electrolux Professional preporučuje uporabu tretirane vode, u ovisnosti o specifičnostima instalacije.

[/i]Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti vode .[/i]

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Kloridi: <10 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: 6 (GN 1/1)

Maksimalni kapacitet opterećenja: 30 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm

Vanjske dimenzije, visina: 808 mm

Težina: 107 kg

Neto težina: 107 kg

Transportna težina: 124 kg

Transportni volumen: 0.89 m³

ISO Certifikati

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