



## SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 10GN1/1, Green- zelena verzija sa IOT Modulom



229718 (ECOE101T3AT)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 10x1/1 GN, električna, 3 načina pripreme (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, ekološka verzija s trostrukim ostakljenim vratima i modulom IOT

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije  
- Ugrađeni bojler za upravljanje stvarnom vlagom pomoći Lambda senzora  
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa sedam razina brzine ventilatora  
- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje  
- Načini pripreme: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100 + različitim unaprijed instaliranim inaćicama); Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, priprema na niskoj temperaturi, dizanje tjestena, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane i napredna kontrola sigurnosti hrane)  
- Posebne funkcije: MultiTimer kuhanje, Plan-n-Save za smanjivanje troškova rada, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, SkyDuo povezivanje sa SkyLine ChillerS, automatski pričuvni način kako bi se izbjegli zastoji u radu  
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje (connectivity)  
- Sonda za mjerjenje temperature središta namirnice sa šest senzora  
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala  
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika  
- Opremljeno nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm

#### ODOBRENJE:

STAVKA #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

NAZIV #: \_\_\_\_\_

SIS #: \_\_\_\_\_

AIA #: \_\_\_\_\_

### Glavne značajke

- Ugrađeni bojler za visoko preciznu kontrolu vlage i temperature prema odabranim postavkama.
- Precizno i stvarno upravljanje vlagom pomoći 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.
- 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 (100°C): morski plodovi i povrće. Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (25°C- 130°C).
- Automatski način obuhvaća 9 tipologija hrane (meso, perad, ribu, povrće, tjesteninu/rižu, jaja, slana jela od tjesteta i slatka jela od tjesteta, kruh, desert) uz više od 100 različitih, prethodno instaliranih inaćica. Fazom Automatic Sensing (automatsko raspoznavanje) pećnica na najbolji način prilagođava kuhanje prema veličini, količini i vrsti stavljenih hrana radi postizanja odabranoga rezultata kuhanja. Pregled parametara kuhanja u stvarnome vremenu. Možete personalizirati i spremiti do 70 inaćica po tipologiji hrane.
- Posebni ciklusi:
  - Regeneracija (savršeno za banketing na tanjuru u ili podgrijavanje na tacni),
  - Kuhanje na niskim temperaturama LTC (za minimalan gubitak težine i što veću kvalitetu hrane) - patent broj US7750272B2 i povezani,
  - Ciklus za dizanje tjesteta,
  - Kuhanje EcoDelta, kojim sonda za hranu održava unaprijed postavljenu razliku temperature između sredine hrane i komore za kuhanje,
  - Kuhanje sous-vide (kuhanje u vakumu),
  - Statička priprema- Static-Combi (za imitiranje tradicionalnoga kuhanja statičke pećnice),
  - Pasterizacija tjestenine,
  - Ciklus dehidriranja (savršeno za sušenje voća, povrća, mesa, morskih plodova),
  - Food Safe Control - Kontrola sigurnosti hrane (upravljanje sigurnošću procesa kuhanja - automatski nadzor sigurnosti u skladu sa HACCP normama) - patent broj US6818865B2 i povezano,
  - Napredni Food Safe Control - Napredna kontrola sigurnosti hrane (napredno upravljanje sigurnim kuhanjem - za pokretanje kuhanja uz proces pasterizacije).
- Programski ciklus: maksimalno 1.000 recepata može biti pohranjeno u memoriju pećnice, za ponavljanje uvijek istog recepta, svaki put. Recepti mogu biti grupirani u 16 različitih kategorija za bolju organizaciju izbornika. Mogući programi pripreme kroz 16-faza.
- Funkcija MultiTimer za upravljanje do 20 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[professional.hr@electroluxprofessional.com](mailto:professional.hr@electroluxprofessional.com)

MultiTimer.

- Ventilator sa sedam brzina od 300 do 1500 okr/min i reverzibilnom vrtnjom za najbolje ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja unutar 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterdžent (bez fosfata) , tekući deterdžent (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.
- Kapacitet: 10 GNB 1/1 posuda.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Povezivost (Connectivity) spremna za pristup u stvarnom vremenu povezanim uređajima s daljine te za nadzor podataka (dodatni set za povezivanje uključen).

## 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 besprijeckorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pristup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšega servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN , razmak od 67 mm.

## Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- SkyDuo funkcija omogućuje međusobnu povezanost i komunikaciju pećnice i šok hladnjaka kako bi korisnik lakše savladao postupak kuhanja i hlađenja u cilju optimiranja vremena i učinkovitosti rada (Set SkyDuo dostupan je kao dodatni pribor).
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- USB-priklučak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepata i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priklučkom možete priključiti i sondu za sous-vide (dodatni pribor).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskog nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).

- Ospozobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.

## 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).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samo- čišćenja s integriranim skidanjem kamena s bojlera. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) uz ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.



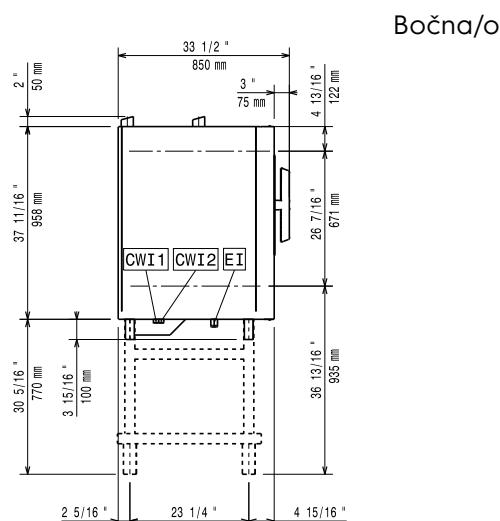
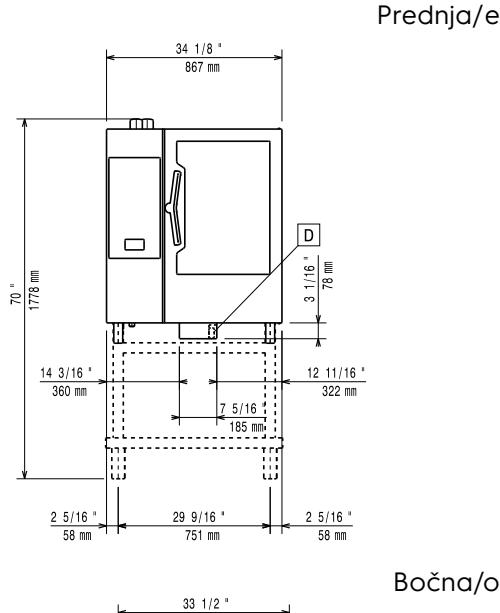
## Uključena dodatna oprema

### Opcijska dodatna oprema

Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuđa s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice.	PNC 864388	<input type="checkbox"/>
Omekšivač vode s uloškom i mjeračem protoka za pećnice 6 i 10 GN 1/1 (niska do srednja potrošnja pare - rad punom parom manje od dva sata dnevno)	PNC 920004	<input type="checkbox"/>
Komplet kotača za postolje za pećnice PNC 922003 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>
Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 – GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>
Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>
Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>
Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/2	PNC 922086	<input type="checkbox"/>
Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>
Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>
Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>
Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>
Par košara za prženje	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
Komplet za otvaranje vrata u dva koraka	PNC 922265	<input type="checkbox"/>
Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
USB sonda za kuhanje sous vide	PNC 922281	<input type="checkbox"/>

• Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm	PNC 922321	□	• Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm	PNC 922649	□
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice	PNC 922324	□	• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	□
• Univerzalni nosač za ražanj	PNC 922326	□	• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	□
• 4 duga ražnjića	PNC 922327	□	• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	□
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	□	• Nosač za pekarske/slastičarske proizvode na kojem se nalazi 8 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 10 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922656	□
• 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm	PNC 922351	□	• Komplet za postavljanje plinske pećnice 6 GN 1/1 na poprečni šok-hladnjak/zamrzivač za 7 kg i 15 kg	PNC 922657	□
• Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1	PNC 922362	□	• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	□
• Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1	PNC 922364	□	• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	□
• Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem	PNC 922382	□	• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	□
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid	PNC 922386	□	• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	□
• USB sonda sa jednom mjernom točkom	PNC 922390	□	• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	□
• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922601	□	• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	□
• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922602	□	• 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 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	□	• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	□
• Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922610	□	• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	□
• Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922612	□	• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	□
• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922614	□	• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	□
• 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	□	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	□
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	□	• Držać sonda za tekućine	PNC 922714	□
• Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922619	□	• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	□
• Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1	PNC 922620	□	• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	□
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1	PNC 922626	□	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	□
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1	PNC 922630	□	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	□
• Komplet za odvod od nehrđajućeg čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	□	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	□
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	□	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	□
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	□	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	□
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	□	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	□
• Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu	PNC 922645	□	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	□
• Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm	PNC 922648	□	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	□
		□	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	□

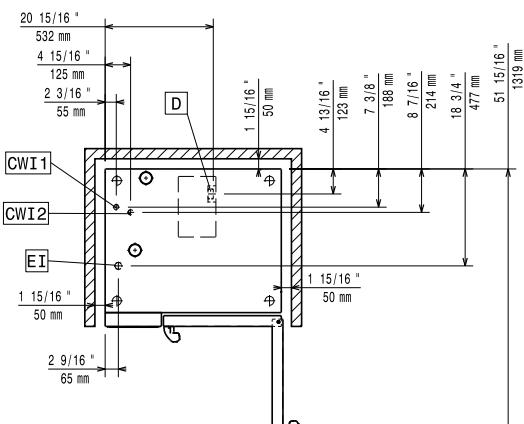
- Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm PNC 922746
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm PNC 922747
- Kolica za sakupljanje masnoća PNC 922752
- Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode PNC 922773
- Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN PNC 922774
- Producetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm PNC 922776
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925000
- 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 za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1 PNC 930217



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

EI = Električki 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: 20.3 kW  
 Spojeno opterećenje: 19 kW

## 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"

Tisk: 1-6 bar

Kloridi: <45 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: 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: 147 kg

Neto težina: 147 kg

Transportna težina: 165 kg

Transportni volumen: 1.11 m³

## ISO Certifikati

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



**SkyLine PremiumS**  
**Električna kombinirana pećnica 10GN1/1, Green- zelena verzija sa IOT**

**Modulom**

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