

## SkyLine PremiumS

### Plinska kombinirana pećnica, prirodni plin, 20GN2/1, bojler AISI 316L

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

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

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

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

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


**229810 (ECOG202T3G31)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 20x2/1 GN, plinska, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, bojler od nehrđajućeg čelika AISI 316L, 3 izolacijska stakla na vratima

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije

- Ugrađeni bojler (u inox.u 316L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću 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. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i zelene funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje
- Načini pripreme: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih inačica); 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 tijesta, 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 (Connectivity) 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) (connectivity).
- Sonda za mjerenje temperature središta namirnice sa šest senzora
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetla
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
- Opremljeno kolicima za posude kom 1, 2/1 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.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- 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.
- 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.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- 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°
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- Automatski način obuhvaća 9 tipologija hrane (meso, perad, ribu, povrće, tjesteninu/rižu, jaja, slana jela od tijesta i slatka jela od tijesta, kruh, desert) uz više od 100 različitih, prethodno instaliranih inačica. Fazom Automatic Sensing (automatsko raspoznavanje) pećnica na najbolji način prilagođava kuhanje prema veličini, količini i vrsti stavljene hrane radi postizanja odabranoga rezultata kuhanja. Pregled parametara kuhanja u stvarnome vremenu. Možete personalizirati i spremiti do 70 inačica 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 tijesta,
  - 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

#### ODOBRENJE:

(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 60 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- 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.

## 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 lakšega servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

## Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- 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 primiti personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- 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).
- 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).
- 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).

- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.

## Održivost



- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- 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

- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Zero Waste kuharima daje korisne savjete za smanjenje bacanja hrane i otpada. Zero Waste je biblioteka automatskih recepata koja ima za cilj: dati drugi život sirovoj hrani koja je blizu isteka roka trajanja (npr.: od mlijeka do jogurta) dobiti prava i ukusna jela od prezrelog voća/povrća (obično se smatra neprikladnim za prodaju) promicati korištenje namirnica koje bi inače bile bačene (npr.: kora od mrkve).
- 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.

## Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 2/1, razmak 63 mm PNC 922757

## 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 rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062



**Električki**

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Napon napajanja:          | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Električna snaga, maks.:  | 2.5 kW               |
| Električna snaga, zadano: | 2.5 kW               |

**Plin**

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Ukupno toplinsko opterećenje:   | 402275 BTU (100 kW) |
| Snaga plina:                    | 100 kW              |
| Standardna priprema za plin:    | Prirodni plin (G20) |
| Priključak plina prema ISO 7-1: | 1" 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:                               | 20 (GN 2/1) |
| Maksimalni kapacitet opterećenja: | 200 kg      |

**Ključne informacije:**

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Šarke vrata:               | Desna strana        |
| Vanjske dimenzije, širina: | 1162 mm             |
| Vanjske dimenzije, dubina: | 1066 mm             |
| Vanjske dimenzije, visina: | 1794 mm             |
| Težina:                    | 443 kg              |
| Neto težina:               | 408 kg              |
| Transportna težina:        | 443 kg              |
| Transportni volumen:       | 2.77 m <sup>3</sup> |

**ISO Certifikati**

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