

SkyLine Premium Električna kombinirana parnokonvekcijska pećnica 10GN1/1, lijeva vrata

STAVKA #: _____

MODEL # _____

NAZIV # _____

SIS # _____

AIA # _____


217829 (ECO101B2AL)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
10x1/1GN, električna,
programabilna, automatsko
čišćenje, lijeva vrata

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem.

-Ugrađeni bojler sa stvarnom kontrolom vlažnosti na temelju Lambda senzora.

-OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalnih radnih značajki s 5 razina brzine ventilatora.

-SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. 5 automatskih ciklusa (nježni, srednji, jaki, iznimno jaki, samo ispiranje).

-Načini kuhanja: Programi (može se pohraniti maksimalno 100 recepata); Ručni (parni, kombinirani i konvekcijski ciklusi); EcoDelta ciklus kuhanja; Ciklus regeneracije.

-Automatski sigurnosni način rada kako bi se izbjegli zastoji.

-USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje- connectivity.

-Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.

-Dvostruka staklena vrata s LED svjetlima.

-Cijela konstrukcija od nehrđajućeg čelika.

-Isporučuje se s jednim nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

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.
- 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).
- 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.
- 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 s integriranim skidanjem kamenca s generatora pare. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- 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 performanse i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

ODOBRENJE: _____

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 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.
- 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.
- 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).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban 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).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.

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 mjeracem protoka za pećnice (niska potrošnja pare – rad u načinu parom manje od dva sata dnevno) PNC 920004 ☐
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003 ☐
- Par rešetki od nehrđajućega 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 nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264 ☐
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265 ☐
- 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 ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324 ☐
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- 4 duga ražnjića PNC 922327 ☐
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm PNC 922351 ☐
- 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 10 GN 1/1 PNC 922364 ☐
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382 ☐
- Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386 ☐
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390 ☐
- Modul IOT za OnE Connected i SkyDuo (jedan IoT ploča po uređaju, za spajanje pećnice i šok zamrzivača kao i kod procesa Cook&Chill). PNC 922421 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno) PNC 922601 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922602 ☐
- 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 ☐
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610 ☐
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612 ☐
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614 ☐
- 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 ☐
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618 ☐
- Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922619 ☐
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 PNC 922620 ☐
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 PNC 922626 ☐
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 PNC 922630 ☐

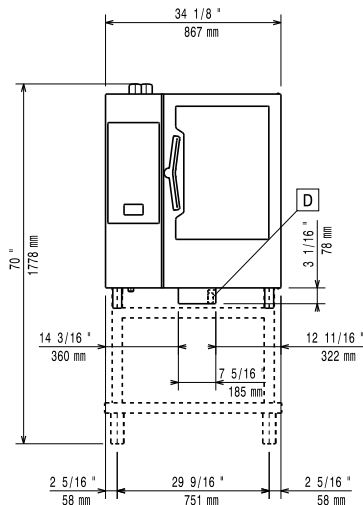
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	☐	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	☐
• Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu	PNC 922645	☐	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	☐
• Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm	PNC 922648	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm	PNC 922649	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• 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	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• 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	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
• Deterdžent za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐	• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	☐
• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm	PNC 925009	☐
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm	PNC 925010	☐
• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm	PNC 925011	☐
• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1	PNC 930217	☐
• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	☐			
• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐			



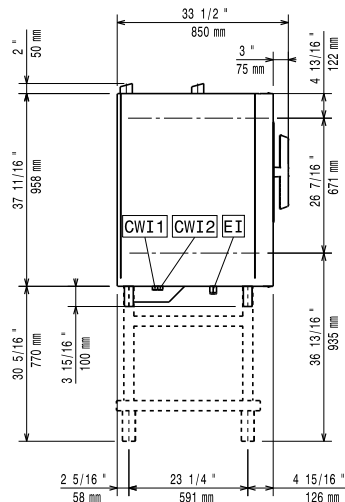
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Električna kombinirana parnokonvekcijska pečnica 10GN1/1 , lijeva vrata

Prednja/e

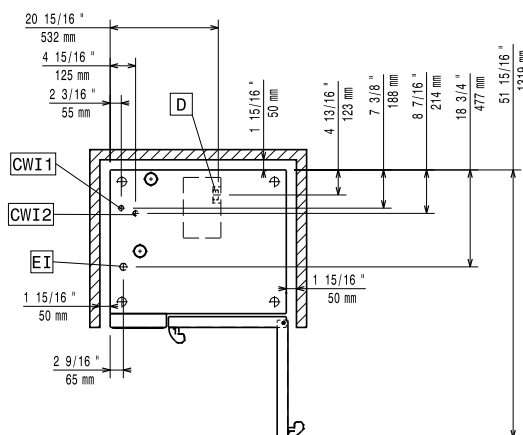


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Potreban je sigurnosni
prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Spojeno opterećenje: 20.3 kW

Spojeno opterećenje: 19 kW

Plin

Prirodni plin:

Deklarirana snaga odgovara 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.

Voda:

Maksimalna ulazna
temperatura vode: 30 °C

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Kloridi: <45 ppm

Provodljivost: 0 µS/cm

Ispust "D": 50mm

Instalacija:

Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti
vode .

5 cm sa desne strane i straga.

Sigurnosni razmak:

Preporučeni razmak za
servisni pristup:

50 cm sa lijeve strane.

Kapacitet:

GN: 10 (GN 1/1)

Maksimalni kapacitet
opterećenja: 50 kg

Ključne informacije:

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

Šarke vrata: Lijeva strana

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1058 mm

Težina: 138 kg

Neto težina: 138 kg

Transportna težina: 154 kg

Transportni volumen: 1.11 m³



SkyLine Premium
Električna kombinirana parnokonvekcijska pečnica 10GN1/1 , lijeva vrata

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

2025.07.03