

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 10GN1/1

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____


217852 (ECO101B2A1)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
10x1/1 GN, električna,
programabilna, automatsko
čišćenje, bojler od
nehrđajućeg čelika AISI 316

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.

- Ugrađeni proizvođač pare (od nehrđajućeg čelika 316L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 5 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca s proizvođača pare. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- Načini kuhanja: Programi (može se pohraniti maksimalno 100 recepata); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); EcoDelta ciklus kuhanja, ciklus regeneracije.
- 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.
- Jednostruka senzorska sonda za mjerenje temperature središta hrane.
- Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljena 1 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- 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 performace 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 lakšeg servisiranja.
- Opremljeno s 1 nosačem vodicica 1/1 GN, razmak od 67 mm.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- 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.

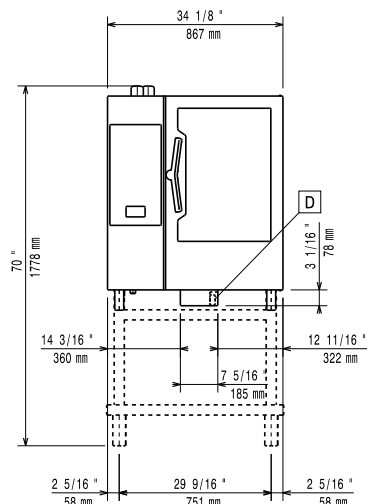
Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm | PNC 922189 | ☐ |
| • Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm | PNC 922190 | ☐ |
| • Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 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 | ☐ |
| • Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid | PNC 922386 | ☐ |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom | PNC 922390 | ☐ |
| • 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 vodicica) | 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 | ☐ |

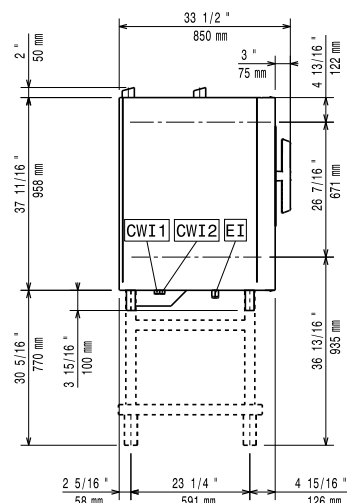
• Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1	PNC 922614	☐	• Kolači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐
• Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	☐
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922619	☐	• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐
• Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1	PNC 922620	☐	• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	☐
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1	PNC 922626	☐	• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	☐
• 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 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	☐
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐
• Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu	PNC 922645	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐
• 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 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	☐
• Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm	PNC 922649	☐	• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• 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	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• 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	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐	• 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 ☐

Prednja/e

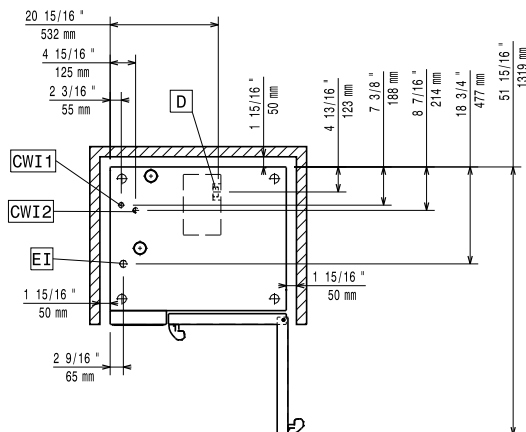


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

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

Spojeno opterećenje: 20.3 kW

Spojeno opterećenje: 19 kW

Voda:

Electrolux Professional preporuča uporabu tretirane vode, bazirane na rezultatima testiranja vode. Molimo provjerite u Uputi za uporabu za detaljnije informacije o vodi.

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C

Kloridi: <85 ppm

Provodljivost: >50 µS/cm

Ispust "D": 50mm

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Instalacija:

Potreban slobodan prostor: Prostor: 5 cm iza i s desne bočne strane.

Preporučena udaljenost za servisni pristup: 50 cm lijeva strana.

Kapacitet:

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

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: 138 kg

Neto težina: 138 kg

Transportna težina: 156 kg

Transportni volumen: 1.11 m³

ISO Certifikati

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