Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
Električna kombinirana pećnica 10GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

217623 (ECOE102K2A0)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem ekrana na dodir, 10x2/1 GN, električna, 2 načina kuhanja (program recepata, ručni), automatsko čišćenje

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Funkcija puštanja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnog čišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini kuhanja: Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno; EcoDelta ciklus kuhanja.
- 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 MojPlanner, automatski pričuvni način kako bi se izbjegli zastoji 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 2/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- 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 skuhana hrana)
  - 1-2 = niska razina vlage (male porcije mesa i ribe)
  - 3-4 = srednje niska razina vlage (veliki komadi mesa, podgrijavanje, pečenu piletina 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 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 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.
- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- 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).
- 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Kapacitet: 10 GN 2/1 ili 20 GN 2/1
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance 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 očištiti 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.
- Opremljena s 1 nosačem vodilica 2/1 GN , razmak od 67 mm.

User Interface & Data Management

- 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 primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- Connectivity spremna za pristup spojenim uređajima u realnom vremena s udaljenosti uz praćenje podataka (potrebna je dodatna oprema- stupite u kontakt sa prodajnim osobljem EPR).

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 samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i na pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.

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

Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003 ❑
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole PNC 921305 ❑
- 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 od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 PNC 922076 ❑
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171 ❑
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1 PNC 922175 ❑
- 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 ❑
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281 ❑
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325 ❑
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ❑
- 6 kratkih ražnjića PNC 922328 ❑
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ❑
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 – 130 mm PNC 922351 ❑
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 2/1, V = 60 mm PNC 922357 ❑
- 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 2/1 PNC 922366 ❑
- Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice PNC 922384 ❑
- 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 2/1, razmak 65 mm (standardno) PNC 922603 ❑
- Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm PNC 922604 ❑
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922605 ❑
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 80 mm (8 vodilica) PNC 922609 ❑
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922613 ❑
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922616 ❑
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618 ❑
- Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na električnu pećnicu 10 GN 2/1 PNC 922621 ❑
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1 PNC 922627 ❑
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1 PNC 922631 ❑
- Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm PNC 922636 ❑
- Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm PNC 922637 ❑
- Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće PNC 922638 ❑
- Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922639 ❑
- Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm PNC 922650 ❑
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651 ❑
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno PNC 922654 ❑
- Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 2/1 PNC 922664 ❑
- Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687 ❑
- Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1 PNC 922692 ❑
- 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje PNC 922699 ❑
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ❑
- Držač sonda za tekućine PNC 922714 ❑
- Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice PNC 922719 ❑
- Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice PNC 922721 ❑
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice PNC 922724 ❑
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice PNC 922726 ❑
- Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice PNC 922729 ❑
- Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice PNC 922731 ❑
- Ispušna napa bez ventilatora za 6&10x2/1 GN pećnice PNC 922734 ❑

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

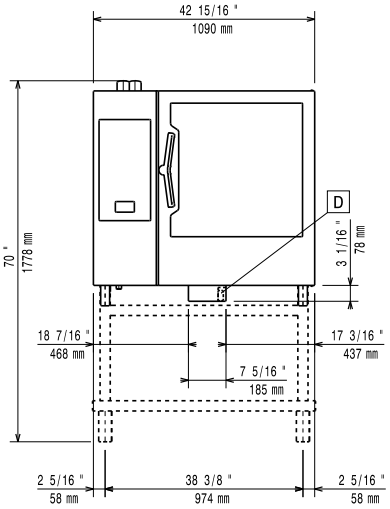
2024.10.08

• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922736	❑
• 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	❑
• Produžetak 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	❑
• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 2/1	PNC 930218	❑

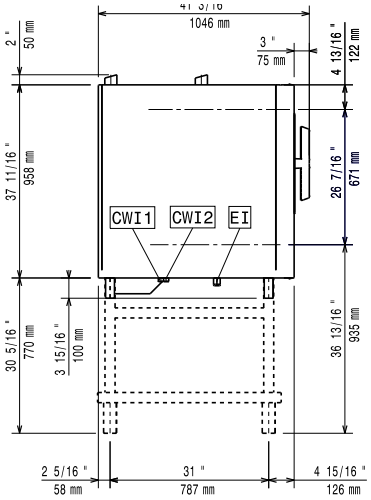
Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

SkyLine ProS
Električna kombinirana pećnica
10GN2/1

Prednja/e

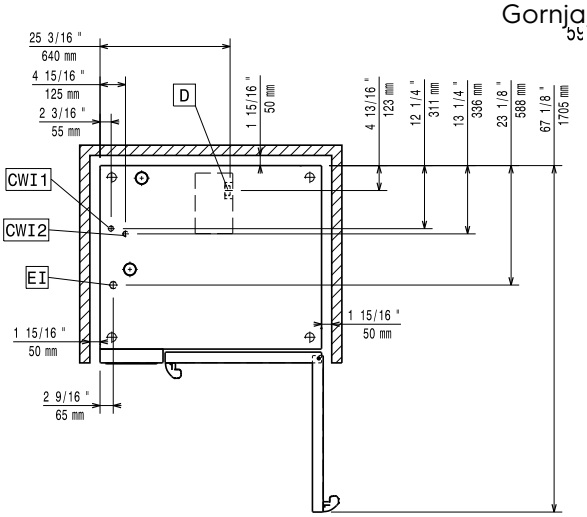


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:	
217623 (ECOE102K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje:	35.4 kW
Spojeno opterećenje:	37.9 kW
Potreban sigurnosni osigurač.	

Voda:

"FCW" priključak ulaza vode:	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Ispust "D":	50mm

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
Tvrdoća vode:	5 °fH / 2.8 °dH
Kloridi:	<10 ppm
Provodljivost:	>50 µS/cm

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 - 2/1 Gastronorm
Maksimalni kapacitet opterećenja:	100 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:	
Vanjske dimenzije, širina:	1090 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	971 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1058 mm
Neto težina:	163 kg
Transportna težina:	188 kg
Transportni volumen:	1.59 m³

ISO Certifikati

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

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