

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 15GN1/1 - Ekološka verzija

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**229704 (ECO201T3A2)**

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine PremiumS
s upravljanjem putem
ekrana na dodir, 15x1/1 GN,
električna, 3 načina kuhanja
(automatski, program
receptata, ručni), automatsko
čišćenje, razmak 84 mm,
ekološka verzija s vratima
koja imaju trostruko staklo

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Kombinirana pećnica s višezječnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije
- Ugrađeni proizvođač pare (u s/s 316L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 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) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini kuhanja: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih varijanti); Programi (maksimalno 1000 receptata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, kuhanje na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija u staklenkama, 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.
- Multisenzorna sonda sa 6 mjernih točaka za mjerenje temperature središta hrane
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljena 1 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 84 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).
- 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 spremati 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 (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 receptata 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

ODOBRENJE:

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 mjesta 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 16 GN1/1 posuda
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

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 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.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljena 1 kolicima za posude 1/1 GN, razmak od 84 mm.

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 primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- 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).
- 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).
- Osposobljavanje 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 kamenca 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.
- 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).



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 15GN1/1 - Ekološka verzija

Uključena dodatna oprema

- 1 x Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm PNC 922683

Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Omeđivač vode s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) | PNC 920003 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućeg 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 nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922338 | ☐ |
| • Višenamjenska kuka | PNC 922348 | ☐ |
| • 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 20 GN 1/1 | PNC 922365 | ☐ |
| • Držak za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid | PNC 922386 | ☐ |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom | PNC 922390 | ☐ |
| • Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila | PNC 922618 | ☐ |
| • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 | PNC 922652 | ☐ |
| • Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 1/1 | PNC 922659 | ☐ |
| • Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | ☐ |
| • 4 nogice s prirubnicama za 20 GN, 2", 150 mm | PNC 922707 | ☐ |
| • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | ☐ |
| • Držak sonda za tekućine | PNC 922714 | ☐ |
| • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 20 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922720 | ☐ |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922725 | ☐ |
| • Ispušna napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 pećnice | PNC 922730 | ☐ |
| • Ispušna napa bez ventilatora za 20 1/1 GN pećnice | PNC 922735 | ☐ |
| • Držak za ručku kolica (kada su kolica u pećnici) za 20 GN pećnice | PNC 922743 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm | PNC 922753 | ☐ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm | PNC 922754 | ☐ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm | PNC 922756 | ☐ |
| • Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica) | PNC 922761 | ☐ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm | PNC 922763 | ☐ |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1 SkyLine/Magistar | PNC 922769 | ☐ |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim kolicima SkyLine/Magistar | PNC 922771 | ☐ |
| • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | ☐ |
| • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | ☐ |
| • Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom za pećnice 20 GN | PNC 922778 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Aluminijски 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 | ☐ |



SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica 15GN1/1 - Ekološka verzija

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

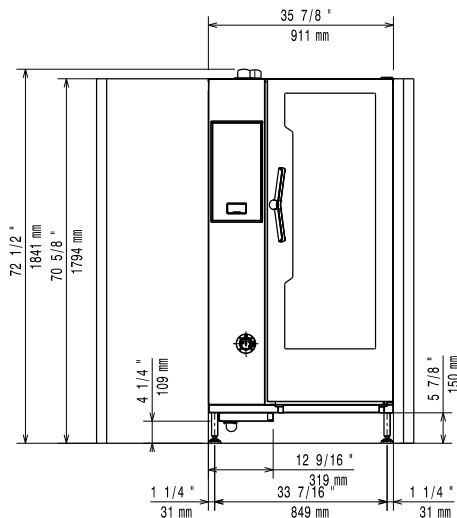
2025.04.29



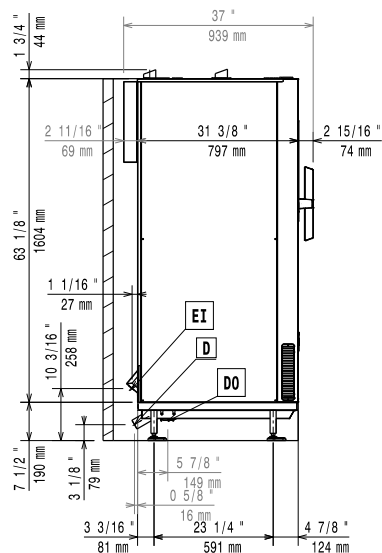
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 15GN1/1 - Ekološka verzija

Prednja/e

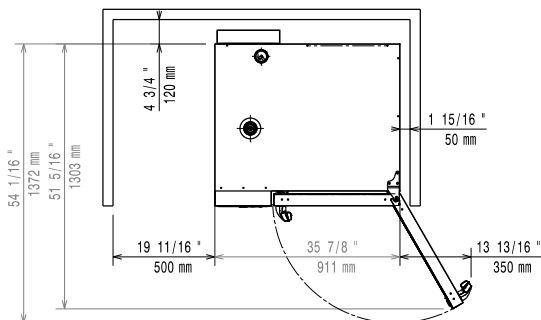


Bočna/o



CW11 = Ulaz hladne vode
CW12 = Ulaz hladne vode 2
D = Ispust
DO = Preljevna cijev ispusta
EI = Električki priključak

Gornja/e



Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

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

Spojeno opterećenje: 40.4 kW

Spojeno opterećenje: 37.7 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

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Kloridi: <45 ppm

Provodljivost: >50 µS/cm

Ispust "D": 50mm

Instalacija:

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

Preporučena udaljenost za servisni pristup: 50 cm lijeva strana.

Kapacitet:

GN: 15 (GN 1/1)

Maksimalni kapacitet opterećenja: 100 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana

Vanjske dimenzije, širina: 911 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 864 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1794 mm

Težina: 280 kg

Neto težina: 280 kg

Transportna težina: 313 kg

Transportni volumen: 1.83 m³

ISO Certifikati

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



SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica 15GN1/1 - Ekološka verzija

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

2025.04.29