

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 20GN1/1 - Ekološka verzija

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**229744 (ECOE20IT3A1)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem ekrana na dodir, 20x1/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program receptata, ručni), automatsko čišćenje, bojler od nehrđajućeg čelika AISI 316, ekološka verzija s vratima koja imaju trostruko staklo

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Kombinirana pećnica s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Ugrađeni proizvođač pare (od nehrđajućeg čelika 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 tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane - FSC i napredna kontrola sigurnosti hrane - Napredni FSC).
 - 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, 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 količina za posude 1/1 GN, razmak 63 mm.
 - Prilagodljiva razina nogica.

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.
- Opremljena s 1 nosačem za posudu, 1/1 GN, 63mm razmak.
- Funkcija MultiTimer za upravljanje do 20 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava

ODOBRENJE:

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.
- 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: 20 GN 1/1 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.
- Integrirana zaštita vrata radi sprječavanja izlaska pare i topline kroz vrata kada se ne koristi klizna polica.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- 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.
- 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.
- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.

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).

Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, PNC 922753
20 GN 1/1, razmak 63 mm

Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i PNC 920003 ☐
mjeracem protoka (visoka potrošnja pare)
- Par rešetki od nehrđajućeg čelika PNC 922017 ☐
AISI 304 - GN 1/1
- Par rešetki za cijelo pile (8 po PNC 922036 ☐
rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922062 ☐
304, GN 1/1
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - PNC 922086 ☐
svako od 1,2 kg), GN 1/2
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba PNC 922171 ☐
se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)
- Posuda za pečenje 5 bageta PNC 922189 ☐
izrađena od perforiranoga aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm
- Ploča za pečenje s 4 ruba, PNC 922190 ☐
izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm
- Posuda za pečenje s 4 ruba, PNC 922191 ☐
izrađena od aluminijsa, 400x600x20 mm
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264 ☐
proizvode od nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - PNC 922266 ☐
svako od 1,2 kg), GN 1/1
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281 ☐
- Posuda za prikupljanje masnoće, PNC 922321 ☐
GN 1/1, V = 100 mm
- Komplet koji sadrži univerzalni PNC 922324 ☐
nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- 4 duga ražnjića PNC 922327 ☐
- Volcano smoker: dimilica za PNC 922338 ☐
uzdužne i poprečne pećnice
- Višenamjenska kuka PNC 922348 ☐
- Rešetka za cijelu patku (8 po PNC 922362 ☐
rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1
- Termalna deka za pećnice i šok- PNC 922365 ☐
hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1
- Držalac za spremnik deterdženta koji PNC 922386 ☐
se postavlja na zid
- USB sonda sa jednom mjernom PNC 922390 ☐
točkom
- Komplet za vanjski priključak PNC 922618 ☐
deterdženta i sjajila
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 PNC 922651 ☐
mm
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652 ☐

- Toplinska zaštita za pećnice 20 GN PNC 922659 ☐
1/1
- Kolica s nosačima za posude, 15 PNC 922683 ☐
GN 1/1, razmak 84 mm
- Komplet za pričvršćivanje pećnice PNC 922687 ☐
na zid
- 4 nogice s priрубnicama za 20 GN, PNC 922707 ☐
2", 150 mm
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐
- Držalac sonda za tekućine PNC 922714 ☐
- Napa uz redukciju mirisa s PNC 922720 ☐
ventilatorom za 20 GN 1/1 električne pećnice
- Kondenzacijska napa s PNC 922725 ☐
ventilatorom za 20 GN 1/1 električne pećnice
- Ispušna napa s ventilatorom za 20 PNC 922730 ☐
GN 1/1 pećnice
- Ispušna napa bez ventilatora za 20 PNC 922735 ☐
1/1 GN pećnice
- Držalac za ručku kolica (kada su PNC 922743 ☐
kolica u pećnici) za 20 GN pećnice
- Taca za tradicionalnu statičku PNC 922746 ☐
pripremu hrane - H=100 mm
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna PNC 922747 ☐
strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 PNC 922753 ☐
GN 1/1, razmak 63 mm
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 PNC 922754 ☐
GN 1/1, razmak 80 mm
- Banketna klizna kolica s nosačima PNC 922756 ☐
za 54 tanjura za pećnice i šok-
hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1,
razmak 74 mm
- Klizna kolica za pekarske/ PNC 922761 ☐
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)
- Banketna klizna kolica s nosačima PNC 922763 ☐
za 45 tanjura za pećnice i šok-
hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1,
razmak 90 mm
- Komplet za postizanje PNC 922769 ☐
kompatibilnosti kliznih kolica AOS/
EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s
kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1
SkyLine/Magistar
- Komplet za postizanje PNC 922771 ☐
kompatibilnosti pećnica 20 GN
AOS/EasyLine s kliznim kolicima
SkyLine/Magistar
- Ventil za smanjenje pritiska na PNC 922773 ☐
ulazu vode
- Produžetak za cijev za PNC 922776 ☐
kondenzaciju, 37 cm

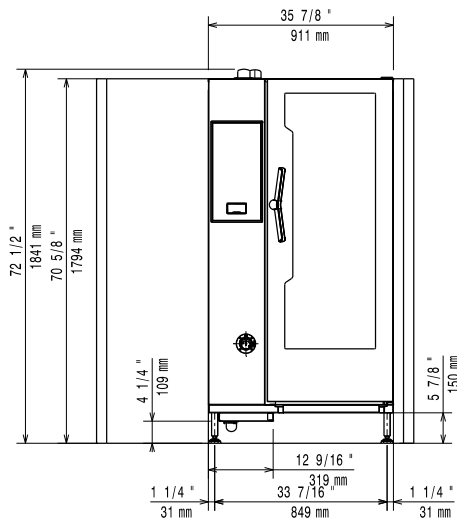
- Komplet za postavljanje sustava za PNC 922778 ☐
upravljanje vršnom potrošnjom za
pećnice 20 GN
- Univerzalna neprijanjajuća posuda PNC 925001 ☐
za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda PNC 925002 ☐
za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna PNC 925003 ☐
rebrasta i jedna glatka strana, GN
1/1
- Aluminijski roštilj, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Posuda za prženje za 8 jaja, PNC 925005 ☐
palačinki, hamburgera, 1/1
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, PNC 925006 ☐
GN 1/1
- Ploča za pečenje za 4 bageta, GN PNC 925007 ☐
1/1
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN PNC 925008 ☐
1/1
- Univerzalna neprijanjajuća posuda PNC 925009 ☐
za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda PNC 925010 ☐
za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda PNC 925011 ☐
za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm



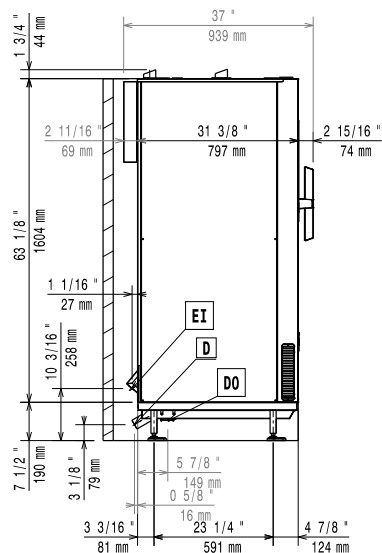
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 20GN1/1 - Ekološka verzija

Prednja/e



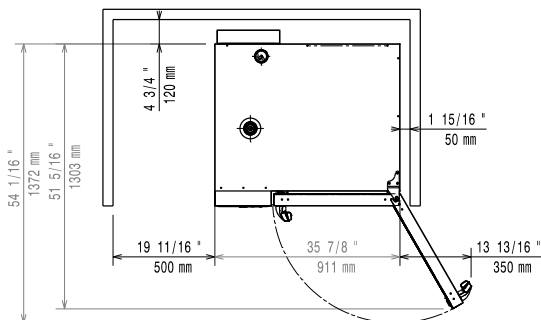
Bočna/o



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: <85 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: 20 (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 20GN1/1 - Ekološka verzija

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

2025.05.07