Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Električna kombinirana pećnica 20GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

217824 (ECOE201B2A0) Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine Premium s digitalnim upravljanjem, 20x1/1 GN, električna, programabilna, automatsko čišćenje

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Ugrađeni proizvođač pare 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 pričuvni 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 kolicima za posude, 1/1 GN, razmak 63 mm.
- Prilagodljiva razina nogica.

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.
- Opremljena s 1 nosačem za posudu, 1/1 GN, 63mm razmak.
- 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).
- 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: 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.

ODOBRENJE:

SkyLine Premium
Električna kombinirana pećnica
20GN1/1

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.
- Integrirana zaštita vrata radi sprječavanja izlaska pare i topline kroz vrata kada se ne koristi klizna polica.

User Interface & Data Management

- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- 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.

Uključena dodatna oprema

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

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	❑
• 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	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Držač 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	❑

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

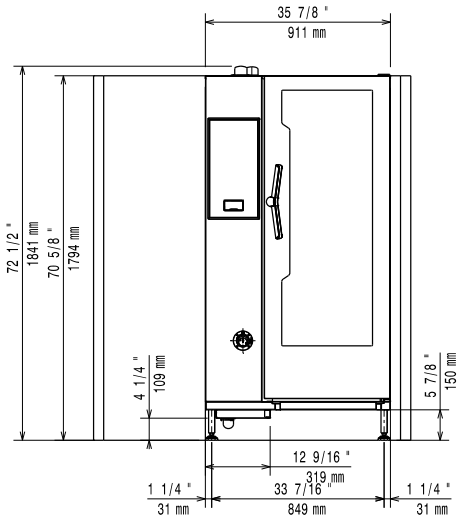
2024.10.08

• Držač 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	❑
• Držač 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	❑
• 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	❑
• 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	❑

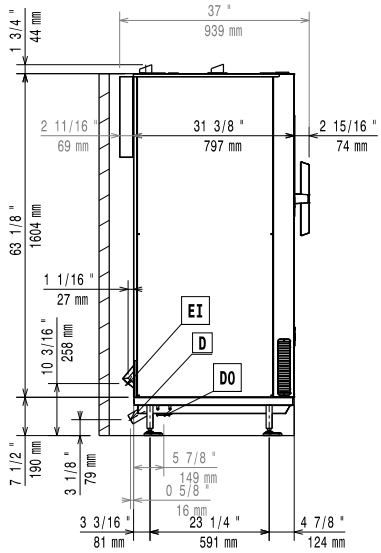
Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

SkyLine Premium
Električna kombinirana pećnica
20GN1/1

Prednja/e

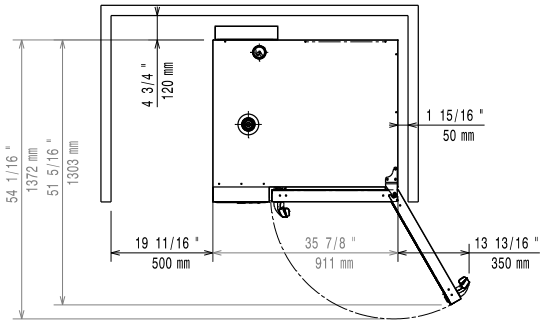


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:	
217824 (ECOE201B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje:	37.7 kW
Spojeno opterećenje:	40.4 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
Kloridi:	<17 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:	20 - 1/1 Gastronorm
Maksimalni kapacitet opterećenja:	100 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:	
Vanjske dimenzije, širina:	911 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	864 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1794 mm
Neto težina:	265 kg
Transportna težina:	298 kg
Transportni volumen:	2.15 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.

2024.10.08