

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 samostalnog 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 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 samostalnog 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: 20 GN 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.
- 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

- 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.



Uključena dodatna oprema

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

Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003 ☐
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/I PNC 922017 ☐
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/I PNC 922036 ☐
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/I 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 aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm PNC 922190 ☐
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijsa, 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/I PNC 922266 ☐
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/I, 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/I PNC 922362 ☐
- Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/I 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/I, V= 20 mm PNC 922651 ☐
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/I PNC 922652 ☐
- Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 1/I PNC 922659 ☐
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/I, razmak 84 mm PNC 922683 ☐
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687 ☐
- 4 nogice s priрубnicama za 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐
- Držak sonda za tekućine PNC 922714 ☐

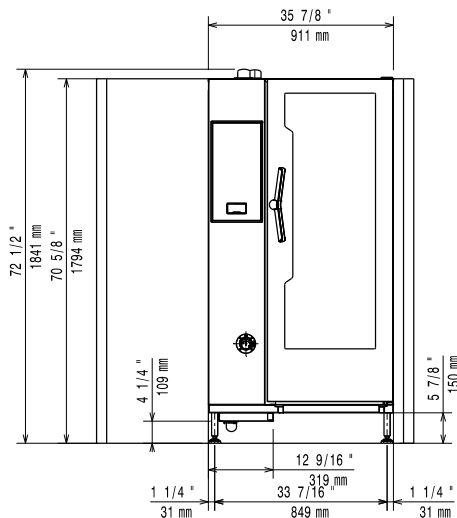
- Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom PNC 922720 ☐
za 20 GN 1/1 električne pećnice
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za PNC 922725 ☐
20 GN 1/1 električne pećnice
- Ispušna napa s ventilatorom za 20 GN PNC 922730 ☐
1/1 pećnice
- Ispušna napa bez ventilatora za 20 1/1 PNC 922735 ☐
GN pećnice
- Držač za ručku kolica (kada su kolica u PNC 922743 ☐
pećnici) za 20 GN pećnice
- Taca za tradicionalnu statičku pripremu PNC 922746 ☐
hrane - H=100 mm
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna PNC 922747 ☐
strana rebrasta, druga strana glatka,
400x600 mm
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN PNC 922753 ☐
1/1, razmak 63 mm
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN PNC 922754 ☐
1/1, razmak 80 mm
- Banketna klizna kolica s nosačima za PNC 922756 ☐
54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/
zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm
- Klizna kolica za pekarske/slastičarske PNC 922761 ☐
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 za PNC 922763 ☐
45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/
zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm
- Komplet za postizanje kompatibilnosti PNC 922769 ☐
kliznih kolica AOS/EasyLine
(proizvedenih prije 2019.) s
kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1
SkyLine/Magistar
- Komplet za postizanje kompatibilnosti PNC 922771 ☐
pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim
kolicima SkyLine/Magistar
- Ventil za smanjenje pritiska na ulazu PNC 922773 ☐
vode
- Produžetak za cijev za kondenzaciju, PNC 922776 ☐
37 cm
- Komplet za postavljanje sustava za PNC 922778 ☐
upravljanje vršnom potrošnjom za
pećnice 20 GN
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925001 ☐
pečenje, GN 1/1, V = 40 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925002 ☐
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, palačinki, PNC 925005 ☐
hamburgera, 1/1
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN PNC 925006 ☐
1/1
- 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 PNC 925009 ☐
pečenje, GN 1/2, V = 20 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925010 ☐
pečenje, GN 1/2, V = 40 mm
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za PNC 925011 ☐
pečenje, GN 1/2, V = 60 mm



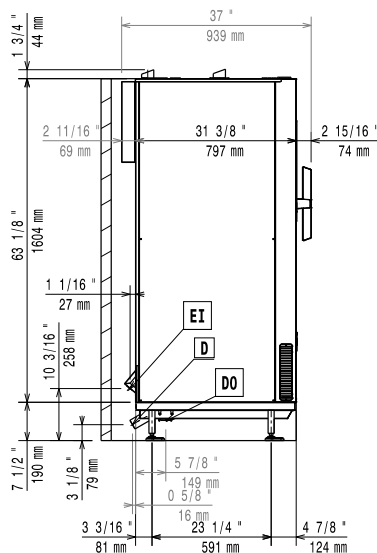
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 20GN1/I

Prednja/e



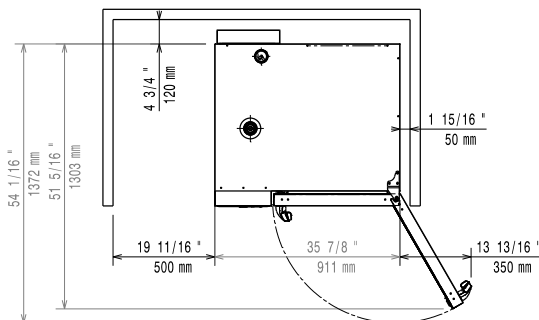
Bočna/o



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

Kloridi: <45 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: 20 - 1/1 Gastronorm

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: 265 kg

Neto težina: 265 kg

Transportna težina: 298 kg

Transportni volumen: 1.83 m³

ISO Certifikati

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



SkyLine Premium
Električna kombinirana pećnica 20GN1/I

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

2025.04.12