



SkyLine ProS Električna kombinirana pećnica 5 posuda, 400x600mm, šarke lijevo, pekarstvo



240020 (ECOE61T2AB)

Kombinirana pećnica bez bojlera SkyLine ProS, sa ekransom na dodir, 5 kom 400x600 mm, električna, 2 načina rada (recepti, ručno), automatsko čišćenje, šarke lijevo, za pekarstvo/ slastičarstvo, razmak 80 mm

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 samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagji, srednji, snaga, vrlo snaga, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini kuhanja: Programi (maksimalno 1000 recepta) 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 zastoje u radu.

USB-priklučak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.

- Jednostruka senzorska sonda za mjerjenje temperature središta hrane.
- Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljena 1 nosačem za posude 400x600 mm, razmak 80 mm

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

Glavne značajke

- Uključuje i jednu senzorsku sondu središnje temperature namirnice.
- Kapacitet: 5 posuda od 400 x 600 mm
- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhu 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 piletinu 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 recepta 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 zauštavlja unutar 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Učitavanje slike 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-priklučak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepta i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priklučkom 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.
- Vrata sa šarkom na lijevoj strani.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

ODOBRENJE:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.hr@electroluxprofessional.com

Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim stakлом, 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 besprijeckorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pritup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšega servisiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljena s 1 nosačem za pekarsku posudu, 400x600 mm, 80 mm razmak.

User Interface & Data Management

- Connectivity spremna za pristup spojenim uređajima u realnom vremenu s udaljenosti uz praćenje podataka (potrebna je dodatna oprema - stupite u kontakt sa prodajnim osobljem EPR).
- 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.

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 (njezan, 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 odabralih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.

Uključena dodatna oprema

- 1 x Nosač za pekarske/slastičarske PNC 922655 proizvoda na kojemu se nalazi 5 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 6 GN 1/1, razmak 80 mm

Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeračem PNC 920003 protoka (visoka potrošnja pare)

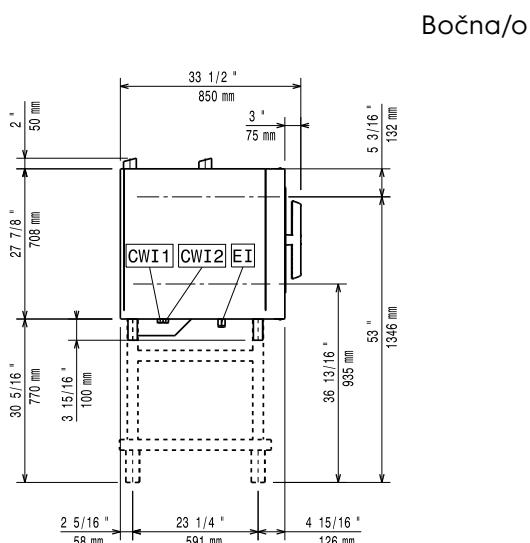
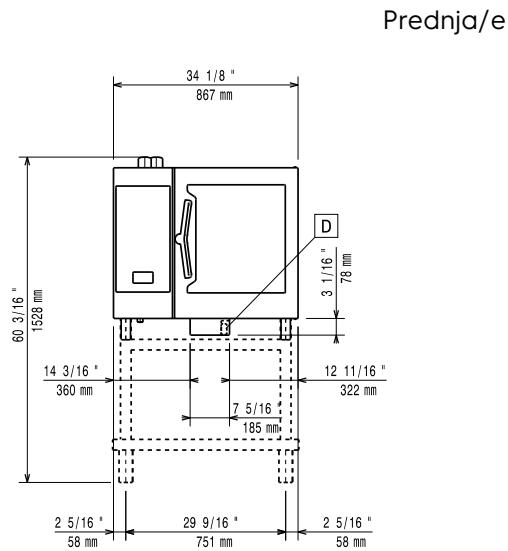
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za PNC 921305 automatsku regeneraciju smole
- Komplet kotača za postolje za pećnice PNC 922003 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI PNC 922017 304 - GN 1/1
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - 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 - svako od 1,2 kg), GN 1/2
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264 proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN PNC 922321 1/1, V = 100 mm
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjiča za uzdužne pećnice
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjiča PNC 922327
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i PNC 922351 10 GN, 2", 100 - 130 mm
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 1/1, PNC 922600 razmak 65 mm
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 1/1, PNC 922606 razmak 80 mm
- Nosač za pekarske/slastičarske PNC 922607 proizvode kojima se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 GN 1/1, razmak 80 mm (5 vodilica)
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 PNC 922610 GN 1/1



| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> | • Kanilice za pekarske/slasičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> | • Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice 6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu na podizaču | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> | • Držač sonda za tekućine | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |
| • Podizač na nožicama za 2 pećnice 6 GN 1/1 ili za pećnicu 6 GN 1/1 na postolju | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> | • Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |
| • Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Zidni nosač za 6 GN 1/1 pećnicu | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> | • Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Fiksni nosač za posude, 5 GN 1/1, 85mm razmak | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> |
| • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za pekarske/slasičarske proizvoda na kojemu se nalazi 5 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 6 GN 1/1, razmak 80 mm | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postavljanje plinske pećnice 6 GN 1/1 na poprečni šok-hladnjak/zamrzivač za 7 kg i 15 kg | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Kolica za sakupljanje masnoća | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 6 GN 1/1 | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 1/1 | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna nepričuvajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju električne pećnice 6 GN 1/1 na stariju električnu pećnicu 6 GN 1/1(potreban je i stari komplet za okomito postavljanje uređaja 922319) | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna nepričuvajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Nepomični nosač za posude 6 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna nepričuvajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Aluminijski roštilj, GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| | | <input type="checkbox"/> | • Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |



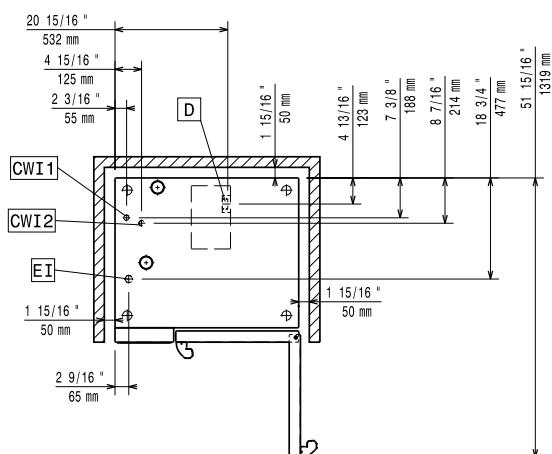
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm PNC 925009
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1 PNC 930217



CWI1 = Uzak hladne vode
 CWI2 = Uzak hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električni priključak

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:

240020 (ECOE61T2AB)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Spojeno opterećenje:

11.1 kW

Standarna snaga odgovara uvjetima tvorničkog testiranja. Kada je napon napajanja deklariran kao raspon, ispitivanje se provodi na prosječnoj vrijednosti. Prema zemlji, instalirana snaga može varirati unutar raspona.

Spojeno opterećenje:

11.8 kW

Potreban je sigurnosni prekidač.

Voda:

"FCW" priključak ulaza vode:

3/4"

Tlok:

1-6 bar

Ispust "D":

50mm

Electrolux Professional preporučuje uporabu tretirane vode, u ovisnosti o specifičnostima instalacije.

Molimo vas provjerite uputstva za uporabu za detalje o kvaliteti vode.

Maksimalna ulazna temperatura vode:

30 °C

Tvrdoća vode:

5 °fH / 2.8 °dH

Kloridi:

<10 ppm

Provodljivost:

>50 µS/cm

Instalacija:

Sigurnosni razmak:

5 cm sa strane i straga.

Preporučeni razmak za servisni pristup:

50 cm sa lijeve strane.

Kapacitet:

GN:

5 - 400x600

Maksimalni kapacitet opterećenja:

30 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm

Vanjske dimenzije, visina: 808 mm

Neto težina: 107 kg

Transportna težina: 124 kg

Transportni volumen: 0.89 m³

[NOT TRANSLATED]

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



SkyLine ProS
 Električna kombinirana pećnica 5 posuda, 400x600mm, šarke lijevo, pekarstvo

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

2024.07.11