

## SkyLine Pro

### Električna kombinirana pećnica - Pekarska, 5 posuda 400x600mm

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



227950 (ECO61C2AB)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s digitalnim upravljanjem, 5 400x600 mm, električna, programabilna, automatsko čišćenje, za pekarske i slastičarske proizvode, razmak 80 mm

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke:

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.

- Funkcija puštanja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 5 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- Načini kuhanja: Programi (može se pohraniti maksimalno 100 recepata); Ručno; EcoDelta ciklus kuhanja.
- 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 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 80 mm.

### Glavne značajke

- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhi 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 skuhanu hranu)
  - 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 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. 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: 5 posuda od 400 x 600 mm
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performanse 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 lakšega servisiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljena s 1 nosačem za pekarsku posudu, 400x600 mm, 80 mm razmak.

## Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- 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).

## Uključena dodatna oprema

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

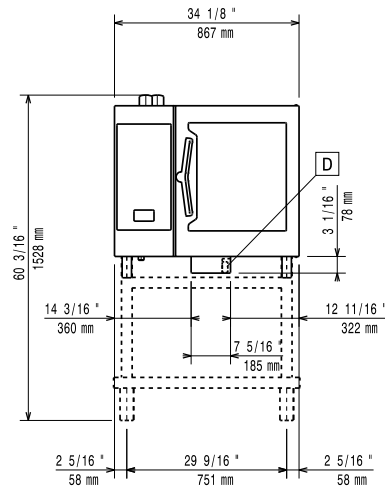
## Opcijska dodatna oprema



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro Električna kombinirana pećnica - Pekarska, 5 posuda 400x600mm

Prednja/e

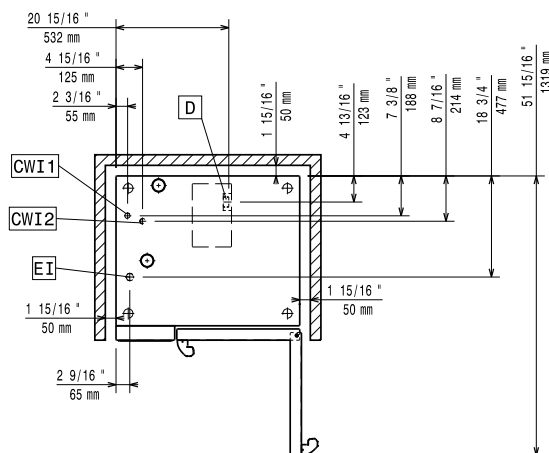


Bočna/o



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

Gornja/e



### Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
Spojeno opterećenje: 11.8 kW  
Spojeno opterećenje: 11.1 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: <10 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: 5 (400x600 mm)  
Maksimalni kapacitet opterećenja: 30 kg

### Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana  
Vanjske dimenzije, širina: 867 mm  
Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm  
Vanjske dimenzije, visina: 808 mm  
Težina: 107 kg  
Neto težina: 107 kg  
Transportna težina: 124 kg  
Transportni volumen: 0.85 m<sup>3</sup>

### ISO Certifikati

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



SkyLine Pro  
Električna kombinirana pećnica - Pekarska, 5 posuda 400x600mm

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

2025.05.30