

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 5GN1/1 - Ekološka verzija

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**229700 (ECO6IT3A2)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem ekrana na dodir, 5x1/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, razmak 85 mm, ekološka verzija s vratima koja imaju trostruko staklo

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višeznačnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.

- Ugrađeni proizvođač pare 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 samostalnog 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 recepata 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 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 85 mm.

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 recepata 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.

ODOBRENJE:

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.
- 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.
- Zapremina: 5 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.

Konstrukcija

- LED-lampe za komoru za kuhanje s funkcijom upozorenja treperećim svjetlom kako bi korisnik mogao lakše koordinirati zadatke.
- 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.
- Opremljena sa 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 85 mm.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika - uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključiti 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.
- 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.

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



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica
5GN1/1 - Ekološka verzija

bačanja 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).

- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.



SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica 5GN1/1 - Ekološka verzija

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

2025.06.11



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica
5GN1/1 - Ekološka verzija

Uključena dodatna oprema

- 1 x Fiksni nosač za posude, PNC 922740
5 GN 1/1, 85mm razmak

Opcijska dodatna oprema



SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pećnica 5GN1/1 - Ekološka verzija

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

2025.06.11



SkyLine PremiumS
Električna kombinirana pečnica
5GN1/1 - Ekološka verzija

Technical drawing of the front view of the oven. The drawing shows the oven's profile with a door and a control panel. Dimensions are provided in inches and millimeters.

- Overall width: $34 \frac{1}{8}''$ (867 mm)
- Overall height: $60 \frac{3}{16}''$ (1528 mm)
- Door height: $3 \frac{1}{16}''$ (76 mm)
- Door width: $12 \frac{11}{16}''$ (322 mm)
- Door handle width: $7 \frac{5}{16}''$ (185 mm)
- Control panel width: $14 \frac{3}{16}''$ (360 mm)
- Control panel height: $2 \frac{5}{16}''$ (59 mm)
- Control panel width (inner): $29 \frac{9}{16}''$ (751 mm)
- Control panel height (inner): $2 \frac{5}{16}''$ (59 mm)

Technical drawing of the CWI1 CWI2 EX control unit showing dimensions in inches and millimeters. The drawing includes a top view and a side view. The top view shows a rectangular unit with a width of 33 1/2" (850 mm) and a height of 5 3/16" (132 mm). The side view shows a height of 27 7/8" (708 mm) and a width of 36 13/16" (935 mm). The unit is labeled CWI1, CWI2, and EX. The drawing also shows a dashed line indicating a mounting bracket or base. The dimensions are as follows:

- Top view:
 - Width: 33 1/2" (850 mm)
 - Height: 5 3/16" (132 mm)
- Side view:
 - Height: 27 7/8" (708 mm)
 - Width: 36 13/16" (935 mm)
- Mounting bracket dimensions:
 - Width: 2 5/16" (58 mm)
 - Height: 3 15/16" (100 mm)
- Internal dimensions:
 - Distance between mounting points: 23 1/4" (591 mm)
 - Distance from mounting point to center: 4 15/16" (126 mm)

El = Električni priključak

Technical drawing of a rectangular frame assembly. The drawing shows a cross-section of the frame with various dimensions and labels. The dimensions are as follows:

- Top horizontal dimension: 20 15/16" (532 mm)
- Top horizontal dimension: 4 15/16" (125 mm)
- Top horizontal dimension: 2 3/16" (55 mm)
- Right vertical dimension: 1 15/16" (50 mm)
- Right vertical dimension: 4 13/16" (123 mm)
- Right vertical dimension: 7 3/8" (188 mm)
- Right vertical dimension: 8 7/16" (214 mm)
- Right vertical dimension: 18 3/4" (477 mm)
- Right vertical dimension: 51 15/16" (1319 mm)
- Bottom horizontal dimension: 1 15/16" (50 mm)
- Bottom horizontal dimension: 2 9/16" (65 mm)

Labels and callouts include:

- CWI1
- CWI2
- EI
- D

The drawing also shows various symbols for fasteners and structural details, including a circular symbol with a cross and a circular symbol with a dot.

ISO Standard: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

ISO Standard:

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