

SkyLine Premium
Električna kombinirana parno-
konvekcijska pećnica 6GN1/1 s lijevim
vratima

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

217827 (ECO61B2AL)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
6x1/1GN, električna,
programabilna, automatsko
čišćenje, lijeva vrata

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem.

-Ugrađeni bojler sa stvarnom kontrolom vlažnosti na temelju Lambda senzora.

-OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalnih radnih značajki s 5 razina brzine ventilatora.

-SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. 5 automatskih ciklusa (nježni, srednji, jaki, iznimno jaki, samo ispiranje).

-Načini kuhanja: Programi (može se pohraniti maksimalno 100 recepata); Ručni (parni, kombinirani i konvekcijski ciklusi); EcoDelta ciklus kuhanja; Ciklus regeneracije.

-Automatski sigurnosni način rada kako bi se izbjegli zastoji.

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

-Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.

-Dvostruka staklena vrata s LED svjetlima.

-Cijela konstrukcija od nehrđajućeg čelika.

-Isporučuje se s jednim nosačem polica 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- Kapacitet: 6GN 1/1.
- 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.
- 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.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- 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.
- 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.

Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu. Unutarnje staklo se može jednostavno očistiti

ODOBRENJE:



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Električna kombinirana parno- konvekcijska
pećnica 6GN1/1 s lijevim vratima

budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.

- Komora pećnice bespriekorne 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.
- Opremljeno s 1 nosačem vodoravica 1/1 GN, razmak od 67 mm.

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).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.

Opcijska dodatna oprema



SkyLine Premium
Električna kombinirana parno- konvekcijska pećnica 6GN1/1 s lijevim
vratima
Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

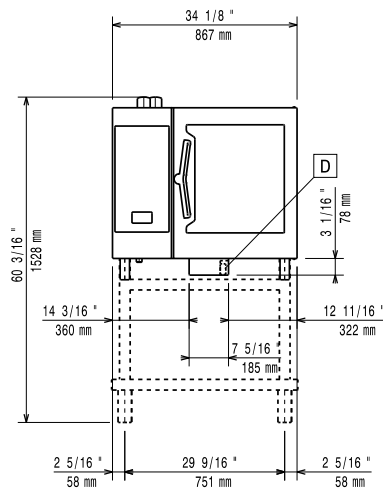
2025.05.30



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Električna kombinirana parno- konvekcijska pećnica 6GN1/1 s lijevim vratima

Prednja/e

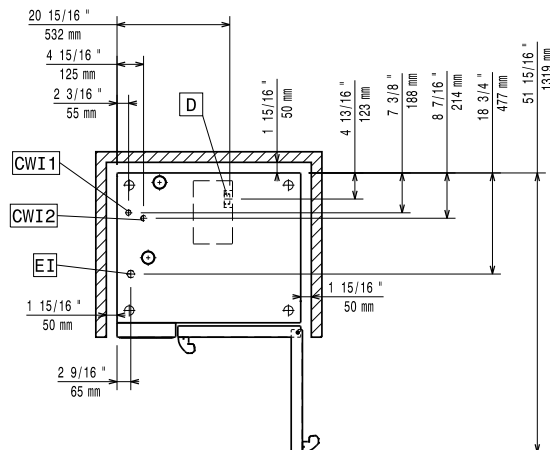


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Deklarirana snaga odgovara uvjetima testiranja u tvornici. Kada je snaga prikazana kao raspon snaga, test se provodi na prosječnoj vrijednosti. U skladu sa lokalnim uvjetima, snaga može varirati unutar navedenog raspona snage.

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje: 11.8 kW
Spojeno opterećenje: 11.1 kW

Voda:

Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C
"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"
Tlak: 1-6 bar
Kloridi: <45 ppm
Provodljivost: >50 µS/cm
Ispust "D": 50mm

Instalacija:

5 cm sa desne strane i straga.

Sigurnosni razmak:

Preporučeni razmak za servisni pristup:

50 cm sa lijeve strane.

Kapacitet:

GN: 6 (GN 1/1)

Maksimalni kapacitet opterećenja: 30 kg

Ključne informacije:

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

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

Šarke vrata: Lijeva strana

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm

Vanjske dimenzije, visina: 808 mm

Težina: 114 kg

Neto težina: 114 kg

Transportna težina: 129 kg

Transportni volumen: 0.89 m³



SkyLine Premium
Električna kombinirana parno- konvekcijska pećnica 6GN1/1 s lijevim
vratima

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

2025.05.30