

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 6GN1/1

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217850 (ECO61B2A1)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
6x1/1 GN, električna,
programabilna, automatsko
čišćenje, bojler od
nehrđajućeg čelika AISI 316

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Ugrađeni proizvođač pare (od nehrđajućeg čelika 316L) 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 samostalnoga 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 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 67 mm.

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.
- 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 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).
- 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Kapacitet: 6GN 1/1.
- 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 lakšega servisiranja.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- 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).

Održivost



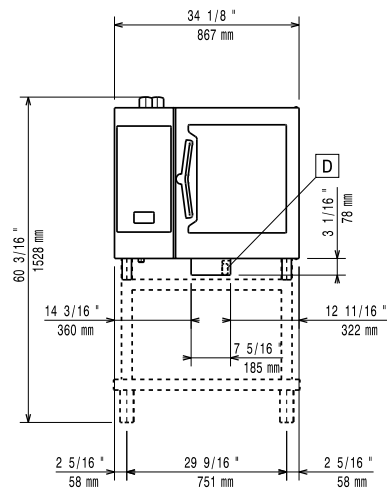
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.

Opcijska dodatna oprema

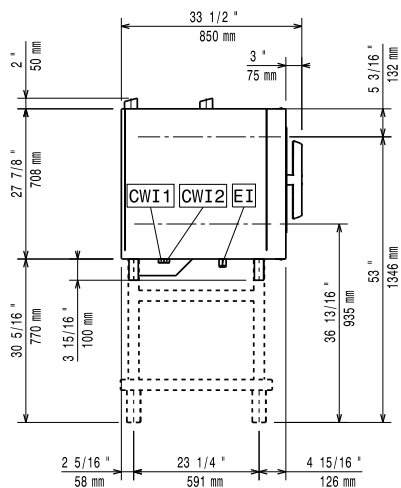
- Omekšivač vode s uloškom i mjeracem PNC 920003
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za PNC 921305
- Komplet kotača za postolje za pećnice PNC 922003
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI PNC 922017
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - PNC 922086
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se PNC 922171
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena PNC 922189
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od PNC 922190
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena PNC 922191
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264

- Komplet za otvaranje vrata u dva PNC 922265
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - PNC 922266
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN PNC 922321
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač PNC 922324
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i PNC 922338
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i PNC 922351
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - PNC 922362
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s PNC 922382
- Držač za spremnik deterdženta koji se PNC 922386
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 1/1, PNC 922600
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 1/1, PNC 922606
- Nosač za pekarske/slastičarske PNC 922607
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 PNC 922610
- Otvoreno postolje s nosačima za PNC 922612
- Zatvoreno postolje s nosačima za PNC 922614
- Grijano zatvoreno postolje s nosačima PNC 922615
- Komplet za vanjski priključak PNC 922618
- Komplet za prikupljanje masnoće za PNC 922619
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 PNC 922620
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok- PNC 922626
- Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice PNC 922628
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 PNC 922630
- Podizač na nožicama za 2 pećnice 6 PNC 922632
- Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN PNC 922635

Prednja/e

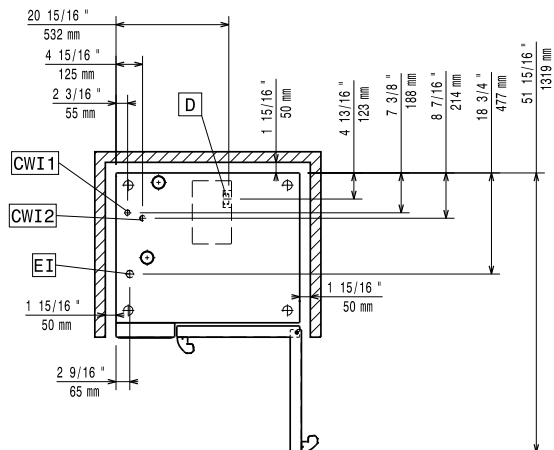


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:

217850 (ECOE61B2A1) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Spojeno opterećenje: 11.1 kW

Spojeno opterećenje: 11.8 kW

Potreban sigurnosni osigurač.

Voda:

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Ispust "D": 50mm

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: <85 ppm

Provodljivost: >50 µS/cm

Instalacija:

Potreban slobodan prostor: Prostor: 5 cm iza i s desne bočne strane.

Preporučena udaljenost za servisni pristup: 50 cm lijeva strana.

Kapacitet:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

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: 114 kg

Transportna težina: 131 kg

Transportni volumen: 0.85 m³

ISO Certifikati

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