

SkyLine PremiumS

Električna kombinirana pećnica 6GN2/1 - Šarke s lijeve strane

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217727 (ECO62T2AL)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem ekrana na dodir, 6x2/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, vrata sa šarkama s lijeve strane

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.
- Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljena 1 nosačem za posude 2/1 GN, razmak 67 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.
- Učitavanje slika 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

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 lakšeg servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- Opremljena s 1 nosačem vodicica 2/1 GN, razmak od 67 mm.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- 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.
- 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.
- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) – ploča je prilagođena daltonistima.

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

bacanja 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.

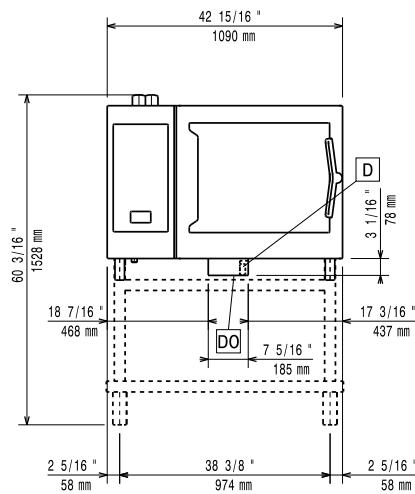
Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) | PNC 922003 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) | PNC 922171 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm | PNC 922189 | ☐ |
| • Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm | PNC 922190 | ☐ |
| • Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm | PNC 922191 | ☐ |
| • Par košara za prženje | PNC 922239 | ☐ |
| • Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Komplet za otvaranje vrata u dva koraka | PNC 922265 | ☐ |
| • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • USB sonda za kuhanje sous vide | PNC 922281 | ☐ |
| • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922325 | ☐ |
| • Univerzalni nosač za ražanj | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 kratkih ražnjića | PNC 922328 | ☐ |
| • Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922338 | ☐ |
| • Višenamjenska kuka | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Posuda za prikupljanje masnoće, GN 2/1, V = 60 mm | PNC 922357 | ☐ |
| • Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice | PNC 922384 | ☐ |
| • Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid | PNC 922386 | ☐ |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom | PNC 922390 | ☐ |
| • Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922605 | ☐ |
| • Nosač za posude s kotačima, 5 GN 2/1, razmak 80 mm | PNC 922611 | ☐ |
| • Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922613 | ☐ |
| • Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 | PNC 922616 | ☐ |

• Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm	PNC 922617	☐	• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice	PNC 922721	☐
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice	PNC 922724	☐
• Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na električnu pećnicu 10 GN 2/1	PNC 922621	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 električne pećnice	PNC 922726	☐
• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice	PNC 922729	☐
• Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice 6 GN 2/1 postavljene jedna na drugu na podizaču	PNC 922629	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922731	☐
• Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnici 6 ili 10 GN 2/1	PNC 922631	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10x2/1 GN pećnice	PNC 922734	☐
• Podizač na nožicama za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu	PNC 922633	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice	PNC 922736	☐
• Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 2/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm	PNC 922634	☐	• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐
• Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm	PNC 922636	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐
• Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm	PNC 922637	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće	PNC 922638	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)	PNC 922639	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Zidni nosač za 6 GN 2/1 pećnicu	PNC 922644	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	☐
• Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno	PNC 922654	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 2/1	PNC 922665	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 6 GN 2/1	PNC 922666	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Fiksni nosač za posude, 5 GN 2/1, razmak 85 mm	PNC 922681	☐	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	☐
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1	PNC 922692	☐	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	☐
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 2/1	PNC 930218	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐			
• Nosač za posude s kotačima, 6 GN 2/1, razmak 65 mm	PNC 922700	☐			
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐			
• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐			
• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 električne pećnice	PNC 922719	☐			



Prednja/e



El = Električni priključak

Technical drawing of the front view of the 'KLEIN' cabinet. The drawing shows a rectangular cabinet with a top panel, a main body, and a base. Dimensions are given in inches and millimeters. Key features include a top panel with a width of 25 3/16 inches and a depth of 640 mm, a main body with a width of 125 mm and a depth of 311 mm, and a base with a width of 65 mm and a depth of 1705 mm. The drawing also shows a side panel with a width of 125 mm and a depth of 311 mm. The drawing is labeled with 'KLEIN' and 'D'.

2025.04.15

Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Spojeno opterećenje: 22.9 kW

Spojeno opterećenje: 21.4 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: <45 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: 6 - 2/1 Gastronorm

Maksimalni kapacitet opterećenja: 60 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Lijeva strana

Vanjske dimenzije, širina: 1090 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 971 mm

Vanjske dimenzije, visina: 808 mm

Težina: 158 kg

Neto težina: 158 kg

Transportna težina: 181 kg

Transportni volumen: 1.28 m³

ISO Certifikati

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