

SkyLine Pro

Električna kombinirana pećnica - Pekarska, 8 posuda 400X600mm

STAVKA #: _____

MODEL # _____

NAZIV # _____

SIS # _____

AIA # _____


227952 (ECOE101C2AB)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s digitalnim upravljanjem, 8 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

- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- 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 pečnice.
- 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 deterđent (bez fosfata), tekući deterđent (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 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 lakšeg 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

- 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

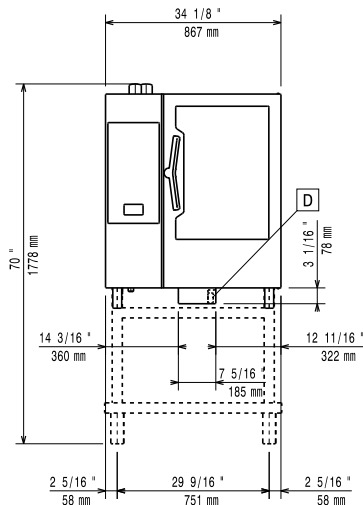
- 1 x Nosač za pekarske/slastičarske proizvode na kojemu se nalazi 8 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 10 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922656

Opcijska dodatna oprema

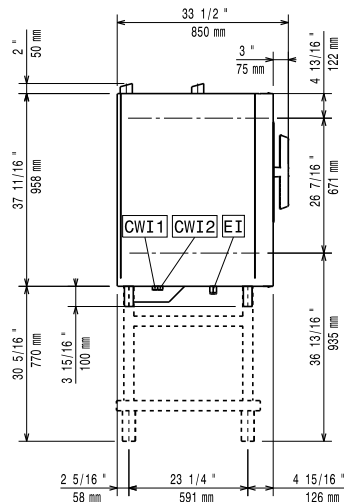
- 4 nožice s priрубnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm PNC 922351 ☐
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382 ☐
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno) PNC 922601 ☐
- Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922602 ☐
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode s kotačima na kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 80 mm (8 vodilica) PNC 922608 ☐
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610 ☐
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612 ☐
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614 ☐
- Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922615 ☐
- Komplet za vanjski priključak deterđenta i sjajila PNC 922618 ☐
- Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922619 ☐
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 PNC 922620 ☐
- Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 1/1 na plinsku pećnicu 10 GN 1/1 PNC 922623 ☐
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 PNC 922626 ☐
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 PNC 922630 ☐
- Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm PNC 922636 ☐
- Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm PNC 922637 ☐
- Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće PNC 922638 ☐
- Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922639 ☐
- Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu PNC 922645 ☐
- Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm PNC 922648 ☐
- Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm PNC 922649 ☐
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651 ☐

• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno	PNC 922653	☐	• Kolica za sakupljanje masnoća	PNC 922752	☐
• Nosač za pekarske/slastičarske proizvoda na kojemu se nalazi 8 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 10 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922656	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN	PNC 922774	☐
• Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG	PNC 922670	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1	PNC 930217	☐
• Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin	PNC 922671	☐			
• Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice	PNC 922678	☐			
• Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm	PNC 922685	☐			
• Komplet od 4 podesive nožice	PNC 922688	☐			
• Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922690	☐			
• 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Pojačani nosač za posude s kotačima, najniža polica namijenjena je za posudu za prikupljanje masnoća, za pećnicu 10 GN 1/1, razmak 64 mm	PNC 922694	☐			
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	☐			
• Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1	PNC 922702	☐			
• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	☐			
• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	☐			
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐			
• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐			
• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	☐			
• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	☐			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922727	☐			
• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	☐			
• Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922732	☐			
• Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice	PNC 922733	☐			
• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	☐			
• Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	☐			
• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	☐			
• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	☐			
• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm	PNC 922746	☐			

Prednja/e

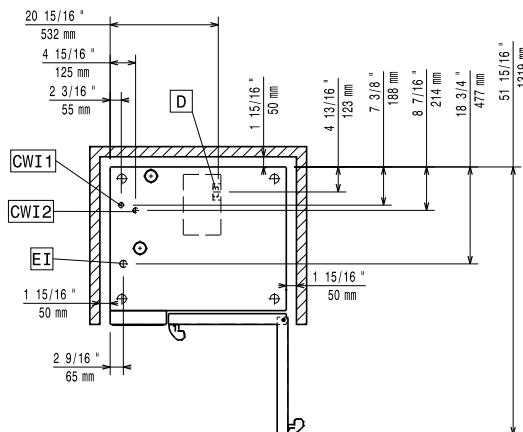


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Spojeno opterećenje: 20.3 kW
 Spojeno opterećenje: 19 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: 8 (400x600 mm)
 Maksimalni kapacitet opterećenja: 45 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana
 Vanjske dimenzije, širina: 867 mm
 Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm
 Vanjske dimenzije, visina: 1058 mm
 Težina: 130 kg
 Neto težina: 130 kg
 Transportna težina: 150 kg
 Transportni volumen: 1.06 m³

ISO Certifikati

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