

## SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 10GN1/1

STAVKA #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

NAZIV #: \_\_\_\_\_

SIS #: \_\_\_\_\_

AIA #: \_\_\_\_\_

**217822 (ECOE101B2A0)**

Kombinirana pećnica s  
bojlerom SkyLine Premium s  
digitalnim upravljanjem,  
10x1/1 GN, električna,  
programabilna, automatsko  
čišćenje

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke: \_\_\_\_\_

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.

- Ugrađeni proizvođač pare 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: 10 GNB 1/1 posuda.
- 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.

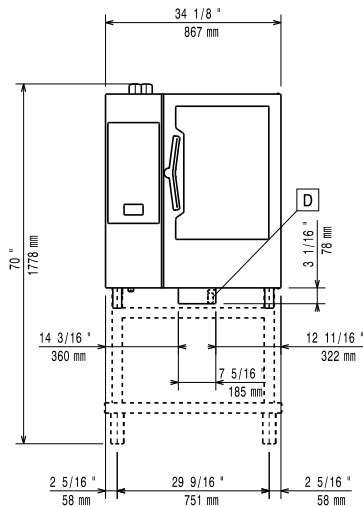
### Opcijska dodatna oprema

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare)   | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole  | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)   | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/2   | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Par košara za prženje   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm  | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za otvaranje vrata u dva koraka   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm  | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice  | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzalni nosač za ražanj   | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 duga ražnjića   | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Višenamjenska kuka  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm  | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1  | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1   | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno)  | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm  | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |

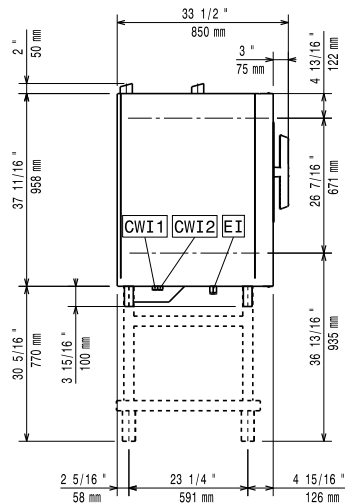


- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1 PNC 930217

Prednja/e

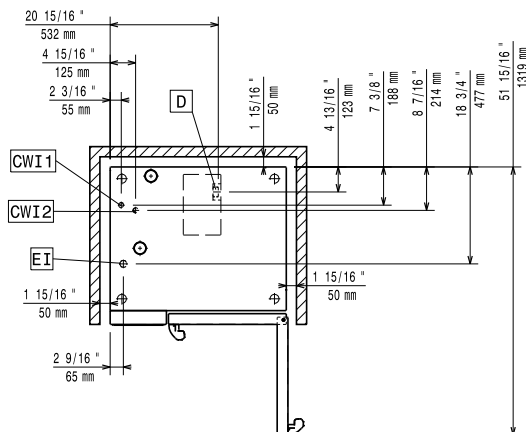


Bočna/o



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

Gornja/e



### Električki

**Napon napajanja:**  
 217822 (ECO E101B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Spojeno opterećenje:** 19 kW  
**Spojeno opterećenje:** 20.3 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:** <45 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:** 10 - 1/1 Gastronorm  
**Maksimalni kapacitet opterećenja:** 50 kg

### Ključne informacije:

**Šarke vrata:**  
**Vanjske dimenzije, širina:** 867 mm  
**Vanjske dimenzije, dubina:** 775 mm  
**Vanjske dimenzije, visina:** 1058 mm  
**Neto težina:** 138 kg  
**Transportna težina:** 156 kg  
**Transportni volumen:** 1.11 m<sup>3</sup>

### ISO Certifikati

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