

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 10GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217822 (ECO101B2A0)

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 samostalnog 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

- 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 samostalnog 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.
- 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 lakšeg 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

- 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).

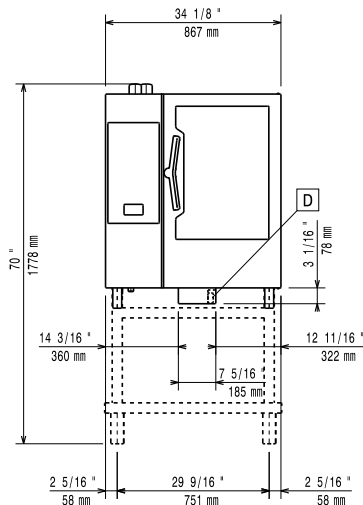
Održivost



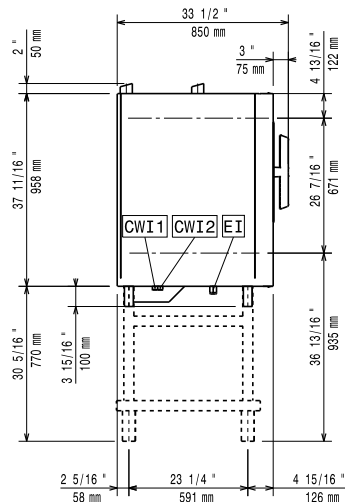
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog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

Opcijska dodatna oprema

Prednja/e

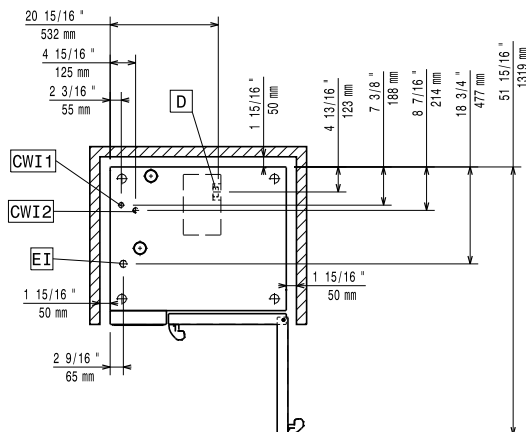


Bočna/o



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: <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: 10 (GN 1/1)
 Maksimalni kapacitet opterećenja: 50 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana
 Vanjske dimenzije, širina: 867 mm
 Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm
 Vanjske dimenzije, visina: 1058 mm
 Težina: 138 kg
 Neto težina: 138 kg
 Transportna težina: 156 kg
 Transportni volumen: 1.11 m³

ISO Certifikati

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