

SkyLine ProS Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1 - LPG

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217664 (ECOG201K2H0)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem ekrana na dodir, 20x1/1 GN, plinska, 2 načina kuhanja (program receptata, ručni), automatsko čišćenje, LPG

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višeznačnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.

- Funkcija puštanja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini kuhanja: Programi (maksimalno 1000 receptata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno; EcoDelta ciklus kuhanja.
- 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, automatski pričuveni način kako bi se izbjegli zastoji 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 63 mm.
- Prilagodljiva razina nogica.

Glavne značajke

- 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 pećnice.
- Programski ciklus: maksimalno 1.000 receptata 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. 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.
- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- Opremljena s 1 nosačem za posudu, 1/1 GN, 63mm razmak.
- 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.
- Kapacitet: 20 GN 1/1 posuda.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performanse 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.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Integrirana zaštita vrata radi sprječavanja izlaska pare i topline kroz vrata kada se ne koristi klizna polica.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

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

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 samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i na pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1 - LPG

Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm PNC 922753

Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Omeđivač vode s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) | PNC 920003 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rešetka za cijelo pile (4 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/2 | PNC 922086 | ☐ |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) | PNC 922171 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • USB sonda za kuhanje sous vide | PNC 922281 | ☐ |
| • Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice | PNC 922324 | ☐ |
| • Univerzalni nosač za ražanj | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 duga ražnjića | PNC 922327 | ☐ |
| • Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922338 | ☐ |
| • Višenamjenska kuka | PNC 922348 | ☐ |
| • Rešetka za cijelu patku (8 po rešetki - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1 | PNC 922365 | ☐ |
| • Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid | PNC 922386 | ☐ |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom | PNC 922390 | ☐ |
| • Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila | PNC 922618 | ☐ |
| • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 | PNC 922652 | ☐ |
| • Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 1/1 | PNC 922659 | ☐ |
| • Komplet za pretvorbu prirodnoga plina u LPG | PNC 922670 | ☐ |
| • Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni plin | PNC 922671 | ☐ |
| • Kondenzacijski izmjenjivač za plinske pećnice | PNC 922678 | ☐ |
| • Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | ☐ |
| • 4 nogice s priрубnicama za 20 GN, 2", 150 mm | PNC 922707 | ☐ |
| • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | ☐ |
| • Držać sonda za tekućine | PNC 922714 | ☐ |
| • Ispušna napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 pećnice | PNC 922730 | ☐ |
| • Ispušna napa bez ventilatora za 20 1/1 GN pećnice | PNC 922735 | ☐ |
| • Držać za ručku kolica (kada su kolica u pećnici) za 20 GN pećnice | PNC 922743 | ☐ |
| • Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm | PNC 922746 | ☐ |
| • Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm | PNC 922747 | ☐ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm | PNC 922753 | ☐ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm | PNC 922754 | ☐ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm | PNC 922756 | ☐ |
| • Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica) | PNC 922761 | ☐ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm | PNC 922763 | ☐ |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1 SkyLine/Magistar | PNC 922769 | ☐ |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim kolicima SkyLine/Magistar | PNC 922771 | ☐ |
| • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | ☐ |
| • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | ☐ |
| • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925001 | ☐ |
| • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925002 | ☐ |
| • Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 | PNC 925003 | ☐ |
| • Aluminijски roštilj, GN 1/1 | PNC 925004 | ☐ |
| • Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 | PNC 925005 | ☐ |
| • Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 | PNC 925006 | ☐ |
| • Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 | PNC 925007 | ☐ |
| • Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 | PNC 925008 | ☐ |
| • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm | PNC 925009 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

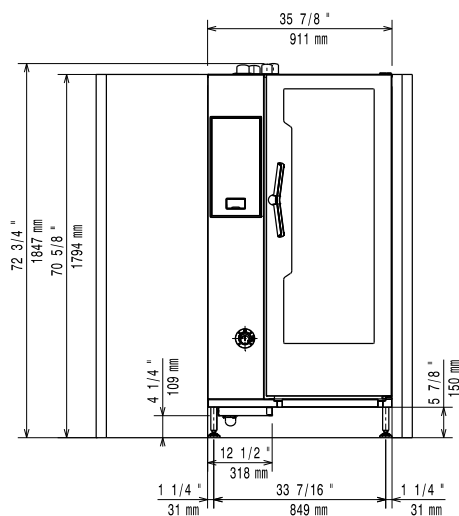


SkyLine ProS
Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1 - LPG

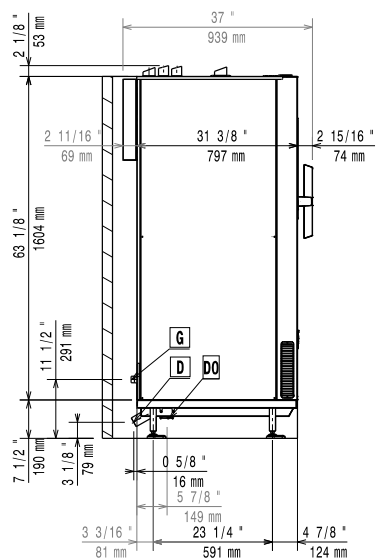
Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

2025.05.07

Prednja/e



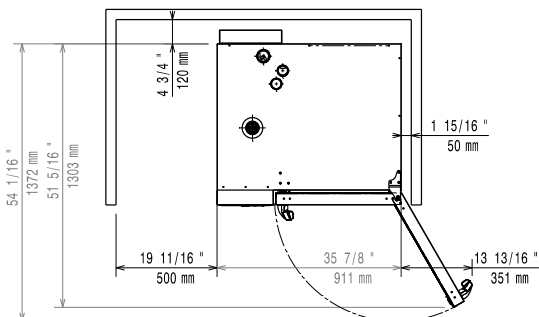
Bočna/o



CW11 = Ulaz hladne vode
 CW12 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električki priključak
 G = Priključak plina

Gornja/e



Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

Napon napajanja: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Spojeno opterećenje: 1.8 kW

Spojeno opterećenje: 1.8 kW

Plin

Ukupno toplinsko opterećenje: 143178 BTU (42 kW)

Snaga plina: 42 kW

Standardna priprema za plin: LPG, G31

Priključak plina prema ISO 7-1: 1" MNPT

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: 20 (GN 1/1)

Maksimalni kapacitet opterećenja: 100 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana

Vanjske dimenzije, širina: 911 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 864 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1794 mm

Težina: 268 kg

Neto težina: 268 kg

Transportna težina: 301 kg

Transportni volumen: 1.83 m³

ISO Certifikati

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