

SkyLine ProS Plinska kombinirana pećnica 20GN2/1 - LPG

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217665 (ECOG202K2H0)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem ekrana na dodir, 20x2/1 GN, plinska, 2 načina kuhanja (program receptata, ručni), automatsko čišćenje, LPG

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višezječnim 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 2/1 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.
- 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 GN2/1 ili 40 GN1/1
- 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.
- Opremljena s 1 kolicima posude 2/1 GN, razmak od 63 mm.
- 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.

Uključena dodatna oprema

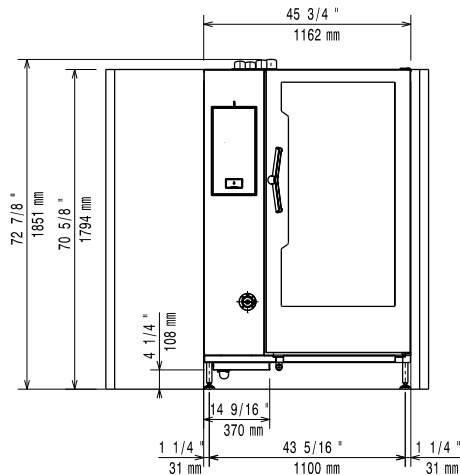
- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 2/1, razmak 63 mm PNC 922757

Opcijska dodatna oprema

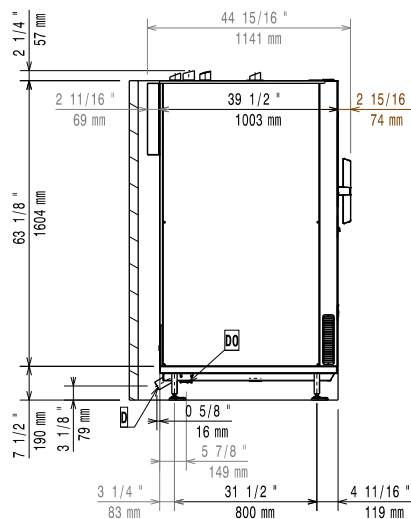
- Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003 ☐
- Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Vanjski 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 perforiranog aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranog 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 rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- Držač 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 2/1 PNC 922658 ☐
- Komplet za pretvorbu prirodnog 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 2/1, razmak 84 mm PNC 922686 ☐
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687 ☐
- 4 nogice s prirubicama za 20 GN, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713 ☐

- Držač sonda za tekućine PNC 922714 ☐
- Držač 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 2/1, razmak 63 mm PNC 922757 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 2/1, razmak 80 mm PNC 922758 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 92 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 85 mm PNC 922760 ☐
- Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 80 mm (16 kanilica) PNC 922762 ☐
- Banketna klizna kolica s nosačima za 116 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 66 mm PNC 922764 ☐
- Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 2/1 SkyLine/Magistar PNC 922770 ☐
- 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 ☐
- Aluminijski 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 ☐
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008 ☐

Prednja/e



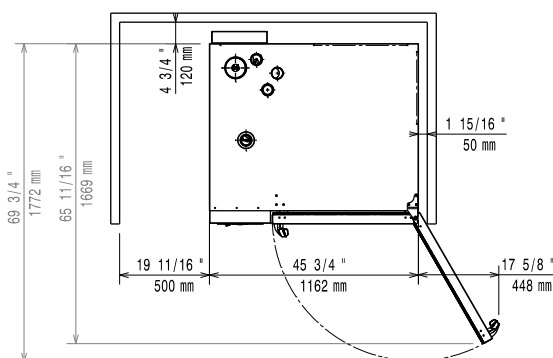
Bočna/o



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: 2.5 kW

Spojeno opterećenje: 2.5 kW

Plin

Ukupno toplinsko opterećenje: 238630 BTU (70 kW)

Snaga plina: 70 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 2/1)

Maksimalni kapacitet opterećenja: 200 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata: Desna strana

Vanjske dimenzije, širina: 1162 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 1066 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1794 mm

Težina: 335 kg

Neto težina: 335 kg

Transportna težina: 373 kg

Transportni volumen: 2.77 m³

ISO Certifikati

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