

SkyLine Pro

Plinska kombinirana pećnica 20GN2/1 - LPG

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217965 (ECOG202C2H0)

Kombinirana pećnica SkyLine Pro bez bojlera s digitalnim upravljanjem, 20x2/1 GN, plinska, programabilna, automatsko čišćenje, LPG

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 2/1 GN, razmak 63 mm.
 - Prilagodljiva razina nogica.

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 pećnice.
- 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 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).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban 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
- 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).
- 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.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.
- Opremljena s 1 kolicima posude 2/1 GN, razmak od 63 mm.

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.

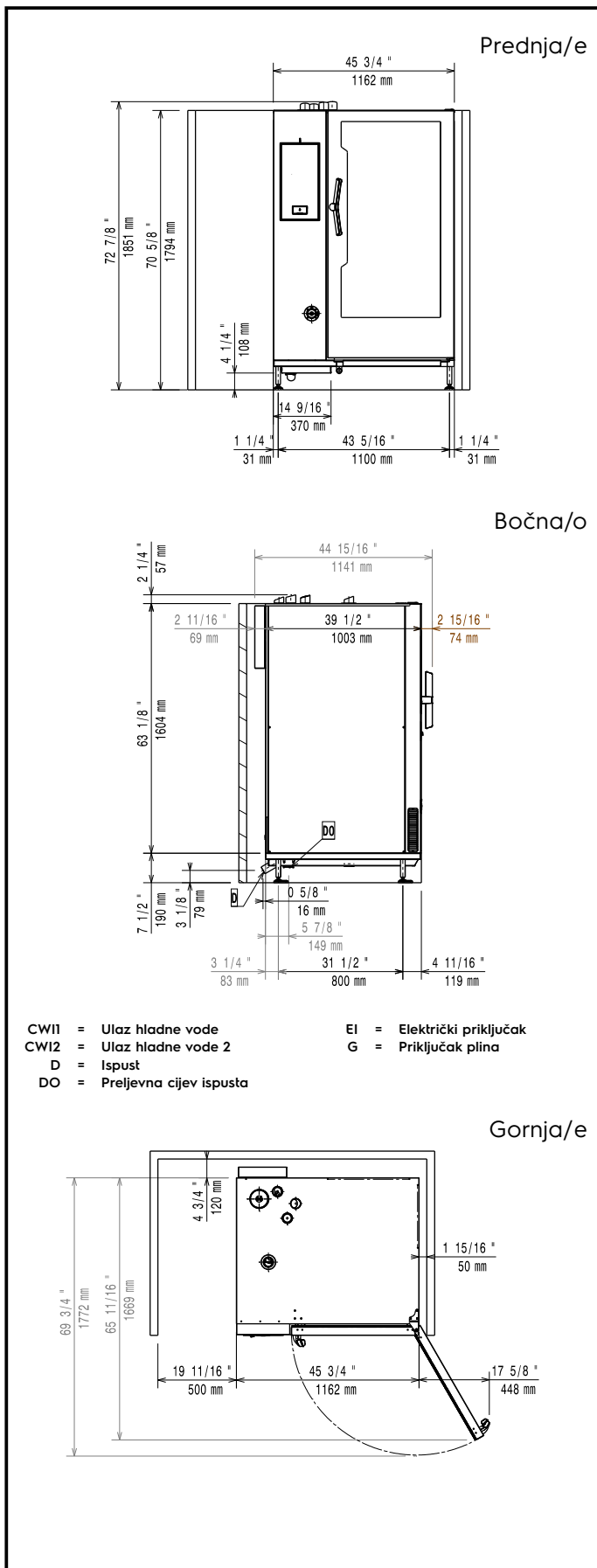
Uključena dodatna oprema

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

Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeracom protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole PNC 921305
- Par rešetki od nehrđajućega 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 nehrđajućega 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 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 nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- 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 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 2/1, razmak 84 mm PNC 922686
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687
- 4 nogice s pribudnicama 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



Električki

Napon napajanja:	217965 (ECO202C2H0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Spojeno opterećenje:		2.5 kW
Spojeno opterećenje:		2.5 kW
Potreban sigurnosni osigurač.		

Plin

Snaga plina:	70 kW
Standardna priprema za plin:	LPG, G31
Priključak plina prema ISO 7-1:	1" MNPT

Ukapljeni plin:

Ukupno toplinsko opterećenje: 238630 BTU (70 kW)

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
Tvrdoća vode:	5 °fH / 2.8 °dH
Kloridi:	<10 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:	20 - 2/1 Gastronorm
Maksimalni kapacitet opterećenja:	200 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:	
Vanjske dimenzije, širina:	1162 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	1066 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1794 mm
Neto težina:	335 kg
Transportna težina:	373 kg
Transportni volumen:	2.77 m ³