



SkyLine ProS Plinska kombinirana pećnica 6GN2/1 - LPG

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217661 (ECOG62K2H0)

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem ekrana na dodir, 6x2/1 GN, plinska, 2 načina kuhanja (program recepata, ručni), automatsko čišćenje, LPG

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

Kombinirana pećnica s višejezičnim 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, snaga, vrlo snaga, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
- Načini kuhanja: Programi (maksimalno 1000 recepta 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 pričuvni način kako bi se izbjegli zastoje u radu.
- USB-priklučak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
- Jednostruka senzorska sonda za mjerjenje temperature središta hrane.
- Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljena 1 nosačem za posude 2/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhu 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 skuhana hrana)
 - 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 recepta 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).
- USB-priklučak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepta i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priklučkom 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.
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

ODOBRENJE:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.hr@electroluxprofessional.com

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 besprijeckorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pritstup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšega servisiranja.
- Opremljena s 1 nosačem vodilica 2/1 GN , razmak od 67 mm.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

TIT_UI Data Management

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 Adapter za dimnjak koji se upotrebljava ako se pećnice 6 GN 1/1 ili 6 GN 2/1 prebacuju s prirodnog plina na LPG PNC 922706

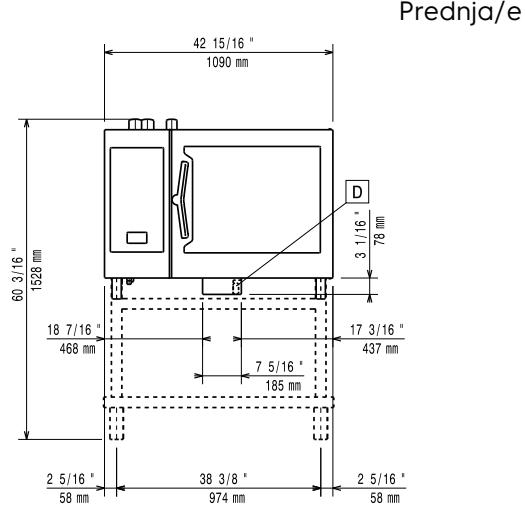
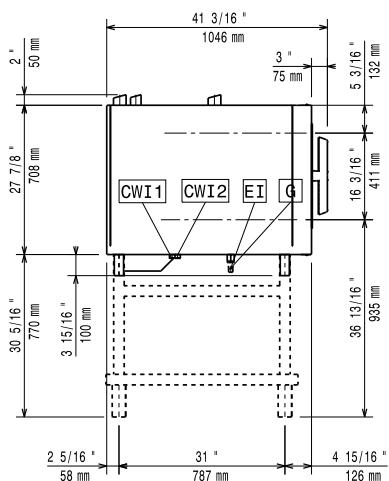
Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeračem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole PNC 921305
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003
- 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 nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- 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
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265
- 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
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanje i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325
- Univerzalni nosač za ražanje PNC 922326
- 6 kratkih ražnjića PNC 922328
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm PNC 922351
- 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
- Nosač za posude za 6&10 GN 2/1, za rastavljeno postolje pećnice PNC 922384
- Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390

- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922605
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 2/1, PNC 922611 razmak 80 mm
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922613
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 PNC 922616
- Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 2/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922617
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618
- Komplet za postavljanje pećnice 6x2/1 GN na plinske pećnice 6 i 10x2/1 GN PNC 922624
- Komplet za postavljanje pećnice 6 GN 2/1 na plinsku pećnicu 10 GN 2/1 PNC 922625
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1 PNC 922627
- Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice 6 GN 2/1 postavljene jedna na drugu na podizaču PNC 922629
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 2/1 na pećnicu 6 ili 10 GN 2/1 PNC 922631
- Podizač na nožicama za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu PNC 922633
- Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 2/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm PNC 922634
- Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm PNC 922636
- Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm PNC 922637
- Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće PNC 922638
- Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922639
- Zidni nosač za 6 GN 2/1 pećnicu PNC 922644
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652
- Otvoreno postolje za pećnice 6 i 10 GN 2/1, rastavljeno PNC 922654
- Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 2/1 PNC 922665
- Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 6 GN 2/1 PNC 922666
- Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 2/1 na 10 GN 2/1 PNC 922667
- 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
- Fiksni nosač za posude, 5 GN 2/1, razmak 85 mm PNC 922681
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid PNC 922687
- Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 2/1 PNC 922692

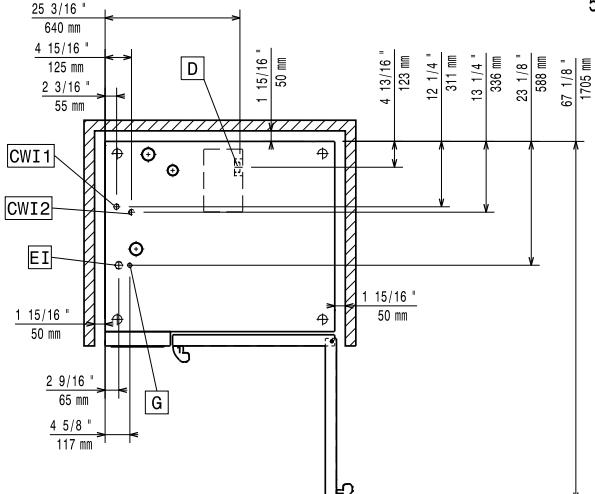


- 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm PNC 922693
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje PNC 922699
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 2/1, PNC 922700 razmak 65 mm
- Adapter za dimnjak koji se upotrebljava ako se pećnice 6 GN 1/1 ili 6 GN 2/1 prebacuju s prirodnog plina na LPG PNC 922706
- Mrežasta rešetka za grilanje PNC 922713
- Držač sonda za tekućine PNC 922714
- Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 2/1 pećnice PNC 922729
- Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice PNC 922731
- Ispušna napa bez ventilatora za 6&10x2/1 GN pećnice PNC 922734
- Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 2/1 pećnice PNC 922736
- 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm PNC 922745
- 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
- Kolica za sakupljanje masnoća PNC 922752
- 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 = 20 mm PNC 925000
- 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
- Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 2/1 PNC 930218


Bočna/o


CWI1 = Uzlaz hladne vode
 CWI2 = Uzlaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električki priključak
 G = Priključak plina

Gornja/e


Električki

Napon napajanja:

21761 (ECOG62K2H0)

220-240 V/1 ph/50 Hz

Spojeno opterećenje:

1.5 kW

Spojeno opterećenje:

1.5 kW

Potreban sigurnosni osigurač:

Plin

Snaga plina:

24 kW

Standardna priprema za plin:

LPG, G31

Priklučak plina prema ISO 7-1:

1/2" MNPT

Ukupno toplinsko opterećenje:

81816 BTU (24 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:

6 - 2/1 Gastronorm

Maksimalni kapacitet opterećenja:

60 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:

1090 mm

Vanjske dimenzije, širina:

971 mm

Vanjske dimenzije, dubina:

808 mm

Neto težina:

153 kg

Transportna težina:

176 kg

Transportni volumen:

1.28 m³

[NOT TRANSLATED]

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



Intertek



ERGOCERT



ERGONOMICS



ERGONOMICS