

SkyLine ProS

Plinska kombinirana pećnica - Prirodni plin - Pekarska, 16 posuda 400x600mm

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**237534 (ECOE201K2GB)**

Kombinirana pećnica SkyLine ProS bez bojlera s upravljanjem putem ekrana na dodir, 16 400x600 mm, plinska, 2 načina kuhanja (program receptata, ručni), automatsko čišćenje, za pekarske i slastičarske proizvode, razmak 80 mm

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 samostalnog 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. Spremnost 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 80 mm.

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.
- 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: 16GN 1/1 ili 400x600 posude.
- 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.
- Opremljena s 1 nosačem za pekarsku posudu, 400x600 mm, 80 mm razmak.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) – ploča je prilagođena daltonistima.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- 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 primiti 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 smjericama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.

Održivost



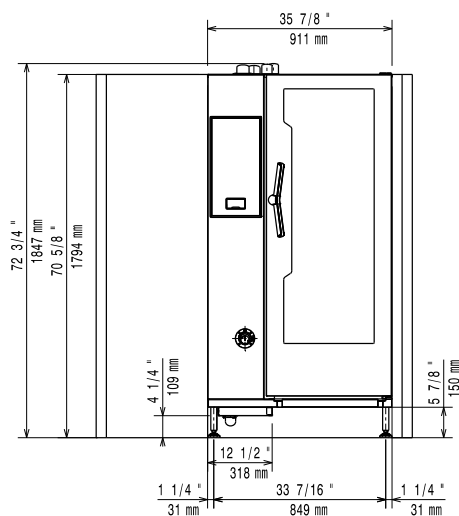
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.

Uključena dodatna oprema

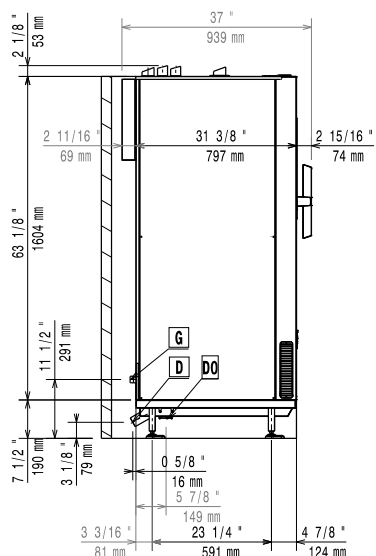
- 1 x Klizna kolica za PNC 922761
pekarske/slastičarske
proizvode na kojima se
nalaze nosači rešetki
dimenzija 600x400 mm za
pećnice i šok-hladnjake/
zamrzivače 20 GN 1/1,
razmak 80 mm (16 kanilica)

Opcijska dodatna oprema

Prednja/e



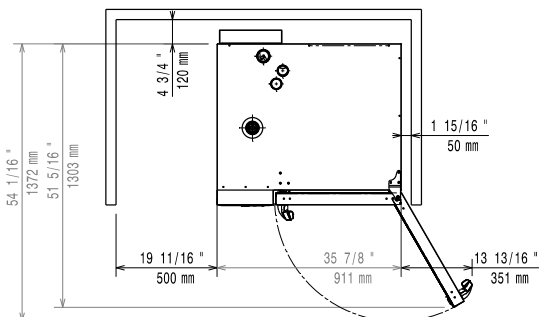
Bočna/o



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: Prirodni plin (G20)

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: 16 (400x600 mm)

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: 281 kg

Neto težina: 281 kg

Transportna težina: 314 kg

Transportni volumen: 1.83 m³

ISO Certifikati

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