

## SkyLine ProS Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1 - Prirodni plin

STAVKA #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

NAZIV #: \_\_\_\_\_

SIS #: \_\_\_\_\_

AIA #: \_\_\_\_\_



217684 (ECOG201K2G0)

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

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke: \_\_\_\_\_

- Kombinirana pećnica s višezjezičnim 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 pričuvni 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).
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje receptata i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priključkom 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.
- Kapacitet: 20 GN 1/1 posuda.
- 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.
- Integrirana zaštita vrata radi sprječavanja izlaska pare i topline kroz vrata kada se ne koristi klizna polica.

## User Interface & 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 primiti 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 vremena 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 redosljed 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 1/1, razmak 63 mm PNC 922753

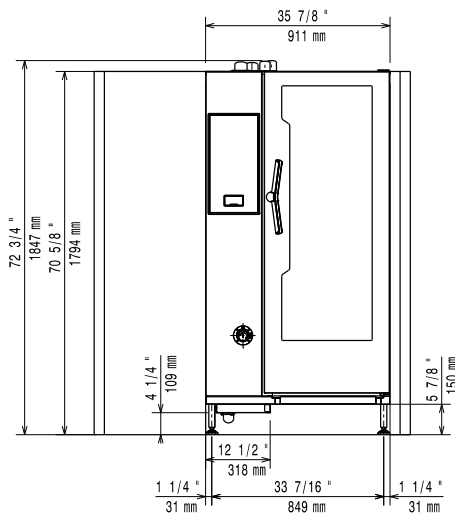
## Opcijska dodatna oprema

- Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole PNC 921305

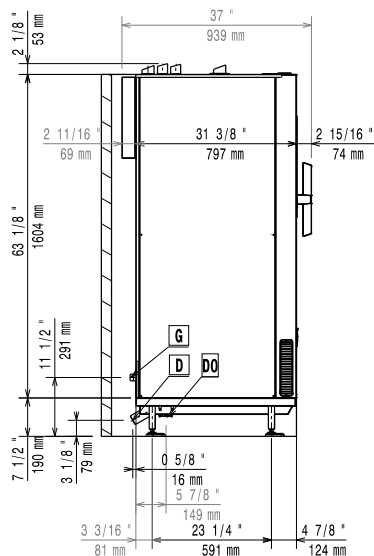
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI PNC 922017   
304 - GN 1/1
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - PNC 922036   
svako od 1,2 kg), GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922062   
304, GN 1/1
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - PNC 922086   
svako od 1,2 kg), GN 1/2
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se PNC 922171   
postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena PNC 922189   
od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od PNC 922190   
perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena PNC 922191   
od aluminija, 400x600x20 mm
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264   
proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - PNC 922266   
svako od 1,2 kg), GN 1/1
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN PNC 922321   
1/1, V = 100 mm
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač PNC 922324   
za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i PNC 922338   
poprečne pećnice
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - PNC 922362   
svaka od 1,8 kg), GN 1/1
- Termalna deka za pećnice i šok- PNC 922365   
hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1
- Držać za spremnik deterdženta koji se PNC 922386   
postavlja na zid
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- Komplet za vanjski priključak PNC 922618   
deterdženta i sjajila
- 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 PNC 922670   
u LPG
- Komplet za pretvorbu LPG-a u prirodni PNC 922671   
plin
- Kondenzacijski izmjenjivač za plinske PNC 922678   
pećnice
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN PNC 922683   
1/1, razmak 84 mm
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na PNC 922687   
zid
- 4 nogice s prirubicama za 20 GN, 2", PNC 922707   
150 mm
- Mrežasta rešetka za grlanje 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
- 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 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
- 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
- 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

Prednja/e

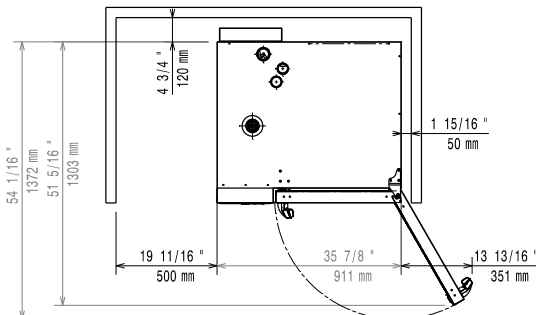


Bočna/o



CW11 = Ulaz hladne vode  
 CW12 = Ulaz hladne vode 2  
 D = Ispust  
 DO = Preljevna cijev ispusta  
 EI = Električki priključak  
 G = Priključak plina

Gornja/e



### Električki

**Napon napajanja:**  
 217684 (ECO201K2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**Spojeno opterećenje:** 1.8 kW  
**Spojeno opterećenje:** 1.8 kW  
**Potreban sigurnosni osigurač.**

### Plin

**Snaga plina:** 42 kW  
**Standardna priprema za plin:** Prirodni plin (G20)  
**Priključak plina prema ISO 7-1:** 1" MNPT  
**Ukupno toplinsko opterećenje:** 143178 BTU (42 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 - 1/1 Gastronorm  
**Maksimalni kapacitet opterećenja:** 100 kg

### Ključne informacije:

**Šarke vrata:**  
**Vanjske dimenzije, širina:** 911 mm  
**Vanjske dimenzije, dubina:** 864 mm  
**Vanjske dimenzije, visina:** 1794 mm  
**Neto težina:** 268 kg  
**Transportna težina:** 301 kg  
**Transportni volumen:** 1.83 m<sup>3</sup>

### ISO Certifikati

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

SkyLine ProS  
 Plinska kombinirana pećnica 20GN1/1 - Prirodni plin

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