Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Konvektomat 20x GN1/1, plynový- LPG

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #



217709 (ECOG201T3H30) SKYLINE PREMIUM S, KONVEKTOMAT 20X GN1/1, LPG PLYN, 3-SKLO

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.
- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvápněním parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čisticího a oplachového prostředku
- Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)
- Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami , SkyDuo propojení se zchlazovači SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
- 6ti bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Výškově stavitelné nožičky.

Dodáváno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí na GN1/1 - rozteč 63mm.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- SkyClean. Čisticí systém obsahuje 4 čisticí cykly a 1 oplachovací cyklus. Každý čisticí cyklus lze upravit pomocí volby Eco, což umožňuje přizpůsobit provozní parametry. Díky dostupným kombinacím nastavení systém nabízí až 32 různých konfigurací, tedy až 32 volitelných čisticích cyklů.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů. Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy. Přehřátá pára (101-130°C)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/ fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/ rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plné automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
  - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
  - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální šťavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
  - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
  - EcoDelta a progresivní EcoDelta
  - Sous-Vide program

- Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
- Pasterizace těstovin
- Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
- FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní predpisy HACCP, Patent US6818865B2
- Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základe Pasteurizačního F-faktoru

- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.

Konstrukce

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Trojité dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídící elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

Udržitelnost

- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluze otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potištěný ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
(*Forest Stewardship Council – mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)
- Trojité sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- S novými mycími cykly spotřebuje o 33 % méně vody, o 43 % méně čistícího prostředku a o 25 % méně energie.*

*Na základě interního testu provedeného v laboratoři Electrolux Professional, který porovnával aktuální bojlerový konvektomat SkyLine 20 GN1/1 s předchozí bojlerovou verzí.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem.
Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
podporovat používání typicky vyřazených potravin (např. slupky mrkve).
- Šetřete energii, vodu, čisticí prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čisticí prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.

Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, PNC 922753
20xGN1/1 - rozteč 63mm

Extra příslušenství

• Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí.	PNC 864388	❑
• Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se zvýšeným parním provozem (kombi provoz hlavně na páru)	PNC 920003	❑

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem PNC 920005 ❑
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036 ❑
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922086 ❑
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) PNC 922171 ❑
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. PNC 922189 ❑
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu PNC 922190 ❑
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu PNC 922191 ❑
- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/ smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce) PNC 922239 ❑
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 ❑
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281 ❑
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou PNC 922321 ❑
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324 ❑
- Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu. PNC 922329 ❑
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338 ❑
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348 ❑
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922362 ❑
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ❑
- IoT modul pro OnE Connected (Konvektomaty, zchlazovače/ zmrazovače, tunelové košové myčky) a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces) PNC 922421 ❑
- Konektivity router (WiFi a LAN) PNC 922435 ❑
- Sada pro zvýšení výšky vozíku o 33,5mm ke konvektomatu 20 GN1/1. PNC 922446 ❑
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618 ❑
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 ❑
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659 ❑
- Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG PNC 922670 ❑
- Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn PNC 922671 ❑
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty PNC 922678 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 ❑
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. PNC 922714 ❑
- Vyrovnávací najížděcí rampa - pro 20x1/1 konvektomat PNC 922715 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735 ❑
- Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 20 vsunové konvektomaty PNC 922738 ❑
- Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 20 vsunové konvektomaty PNC 922739 ❑
- Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1 PNC 922743 ❑
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746 ❑
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747 ❑
- Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru. PNC 922751 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754 ❑
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756 ❑

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1	PNC 922761	❑
• Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm	PNC 922763	❑
• Sada pro kompatibilitu závážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1	PNC 922769	❑
• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky	PNC 922771	❑
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	❑
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	❑
• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	❑
• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	❑
• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	❑
• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	❑
• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/ palačinky/hamburgery	PNC 925005	❑
• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	❑
• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	❑
• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	❑
• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	❑
• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	❑
• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	❑
• GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925012	❑
• GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks	PNC 925013	❑
• GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925014	❑

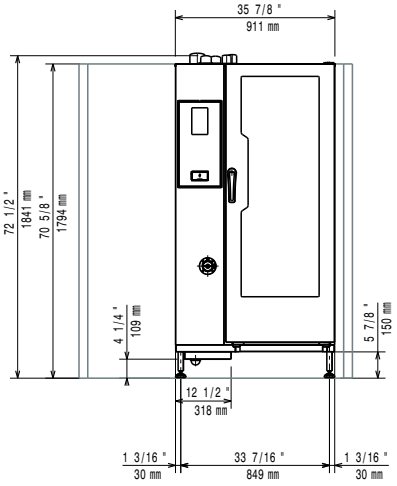
Doporučené detergenty

• C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednací množství 5 balení.	PNC 0S2394	❑
• C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) Pozn: minimální objednací množství 5 balení.	PNC 0S2395	❑

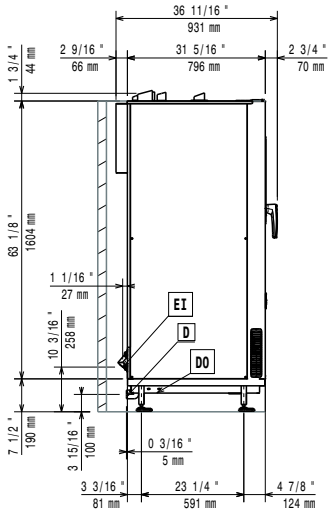
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

SkyLine PremiumS
Konvektomat 20x GN1/1, plynový-LPG

Zepředu

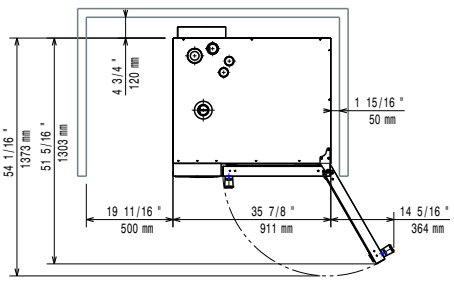


Boční



CWI1	=	Napojení studené vody 1	EI	=	Elektrické napojení
CWI2	=	Napojení studené vody 2	G	=	Plynové připojení
D	=	Odpad			
DO	=	Přepadová odpadní trubka			

Shora



Elektro

Napětí:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Příkon max:	1.8 kW
Příkon výchozí:	1.8 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon:	217344 BTU (54 kW)
Plynový výkon:	54 kW
Standardní připravenost na plyn typu:	LPG, G31
Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:	1" MNPT

Voda:

Max.teplota přívodní vody:	30 °C
Napojení upravené "SV" (CWI1, CWI2):	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Chloridy:	<17 ppm
Vodivost:	>50 µS/cm
Odpad "D":	50mm

Kapacita:

GN:	20 (GN 1/1)
Rozteč vedení plechů:	63 mm
Max. kapacita:	100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vpravo
Vnější rozměry, Šířka	911 mm
Vnější rozměry, Hloubka	864 mm
Vnější rozměry, Výška	1794 mm
Váha:	324 kg
Netto váha:	291 kg
Přepravní váha:	324 kg
Přepravní objem:	1.83 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
217709 (ECOG201T3H30)	9720 W
Citelné/přímé teplo:	
217709 (ECOG201T3H30)	8100 W

ISO Certifikáty

ISO Standardy:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.11.19