Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Konvektomat 6x GN1/1, plynový

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

217734 (ECOG61B3G30) SKYLINE PREMIUM, KONVEKTOMAT 6X GN1/1, PLYN, 3-SKLO

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s digitálním ovládáním.
- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon s 5 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).
- Režimy vaření: Programy (Možnost uložit až 100 receptů); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); EcoDelta, Regenerace
- Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
- Jednobodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- 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
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- 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)
- SkyClean: Automatický intergrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy.
- Regenerace/Ohřev: přednastavený program pro banketovou regeneraci i regeneraci/ohřev v GN nádobách
- Programový režim: paměť až na 100 uživatelských programů, každý s možností nastavení až 4 fází.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- Ventilátor: 5 rychlostí nastavitelných od 300 do 1500 ot./min., reversním chodem pro zajištění ideální rovnoměrnosti. Fce. automatické brzdy - zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu.
- 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.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Konvektomat 6x GN1/1, plynový

Konstrukce

- 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

- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).

Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluze otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- 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.
  <i>(*Forest Stewardship Council – mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)<i>
- Trojité sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
  *<i>Přibližně –10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.<i>
- 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.
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.

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 sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) PNC 920004 ❑
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem PNC 920005 ❑
- Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) PNC 922003 ❑
- 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 ❑
- Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) PNC 922265 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 ❑
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou PNC 922321 ❑
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324 ❑
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 ❑
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327 ❑
- 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 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm PNC 922351 ❑

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

2026.05.26

- 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 ❑
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 — PNC 922382 ❑
- 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 ❑
- Zvýšení podestavby (V=250), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 — PNC 922436 ❑
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). — PNC 922451 ❑
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil). — PNC 922452 ❑
- Sada pro sběr tuků pro sestavu konvektomatů 6 GN1/1 na 6 GN1/1 - 2/1, s nástavcem — PNC 922453 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm — PNC 922600 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm — PNC 922606 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače — PNC 922607 ❑
- Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty — PNC 922610 ❑
- Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922612 ❑
- Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 — PNC 922614 ❑
- Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) — PNC 922615 ❑
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek — PNC 922618 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1 — PNC 922622 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1 — PNC 922623 ❑
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače — PNC 922626 ❑
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1 — PNC 922630 ❑
- Zvýšení podestavby (V=390), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 — PNC 922632 ❑
- Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm) — PNC 922635 ❑
- Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty — PNC 922636 ❑
- Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty — PNC 922637 ❑
- Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď — PNC 922643 ❑
- GN1/1-20mm - plech na sušení — PNC 922651 ❑
- GN1/1 - plech na sušení, rovný — PNC 922652 ❑
- Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená — PNC 922653 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty — PNC 922655 ❑
- Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg — PNC 922657 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 — PNC 922660 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1 — PNC 922661 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1 — PNC 922662 ❑
- 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 ❑
- Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm. — PNC 922684 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi — PNC 922687 ❑
- Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu. — PNC 922690 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN — PNC 922693 ❑
- Držák na detergenty - do podestavby — PNC 922699 ❑
- Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 — PNC 922702 ❑
- Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo — PNC 922704 ❑
- Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG — PNC 922706 ❑
- 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 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922728 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 — PNC 922732 ❑

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

2026.05.26

- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922733 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 — PNC 922737 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 — PNC 922745 ❑
- 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 ❑
- Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. — PNC 922752 ❑
- Redukční ventil přívodního tlaku vody — PNC 922773 ❑
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm — PNC 922776 ❑
- GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí — PNC 925000 ❑
- 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

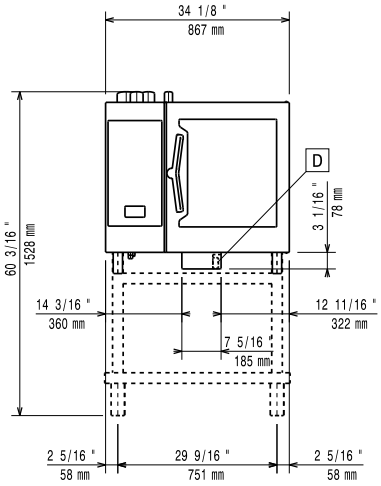
- C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednací množství 5 balení. — PNC 0S2394 ❑
- C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku)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

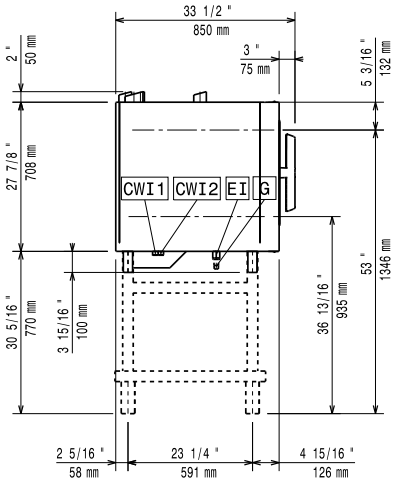
2026.05.26

SkyLine Premium
Konvektomat 6x GN1/1, plynový

Zepředu

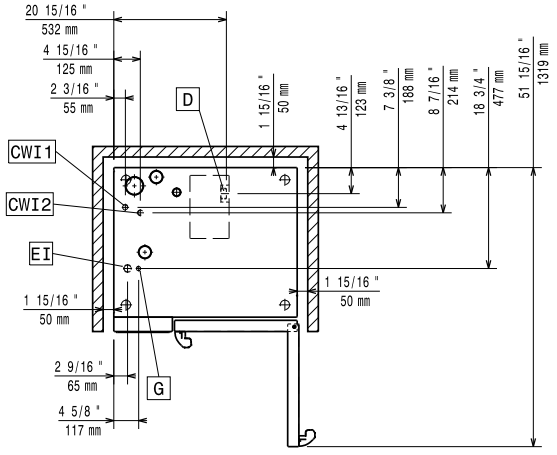


Boční



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

Shora



Elektro

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Napětí:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Příkon max:	1.1 kW
Příkon výchozí:	1.1 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon:	64771 BTU (19 kW)
Plynový výkon:	19 kW
Standardní připravenost na plyn typu:	Zemní plyn G20
Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:	1/2" 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

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Instalace:

Clearance:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

Kapacita:

GN:	6 (GN 1/1)
Rozteč vedení plechů:	67 mm
Max. kapacita:	30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vpravo
Vnější rozměry, Šířka	867 mm
Vnější rozměry, Hloubka	775 mm
Vnější rozměry, Výška	808 mm
Váha:	148 kg
Netto váha:	132 kg
Přepravní váha:	148 kg
Přepravní objem:	0.89 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
217734 (ECOG61B3G30)	3420 W
Citelné/přímé teplo:	
217734 (ECOG61B3G30)	2850 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.

2026.05.26