

SkyLine Premium Konvektomat 6xGN2/1, plynový

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217736 (ECOG62B3G30)

SKYLINE PREMIUM,
KONVEKTOMAT 6X GN2/1,
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 GN2/1 - rozteč 67mm.

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)
- <p>SkyClean</p>. 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.</p>
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (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

SCHVÁLENO: _____

přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

Konstrukce

- Trojitě 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 řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

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

Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, polštářek 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)
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- 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.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- 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 GN2/1, nerezový AISI304 PNC 922076 ☐
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomatu) PNC 922171 ☐
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175 ☐
- 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 - smažicí 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 ☐
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325 ☐
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 ☐
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328 ☐
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338 ☐
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček 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 ☐
- Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem PNC 922357 ☐
- 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 podstavbu 6&10x2/1	PNC 922384	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922665	☐
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922666	☐
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	☐
• 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	☐	• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	☐
• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐	• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřenou podstavbu GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922451	☐	• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922452	☐	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐
• Sada pro sběr tuků pro sestavu konvektomatů 6 GN1/1 na 6 GN1/1 - 2/1, s nástavcem	PNC 922453	☐	• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x2/1	PNC 922692	☐
• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	☐	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐
• Zavážečecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm	PNC 922611	☐	• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	☐
• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	☐	• Zavážečecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm	PNC 922700	☐
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	☐	• Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG	PNC 922706	☐
• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1, pro 6&10x2/1 konvektomaty.	PNC 922617	☐	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodičích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922624	☐	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	☐
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922625	☐	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	☐
• Zavážečecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	☐
• Vozík pro zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	☐
• Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922633	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm)	PNC 922634	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐	• Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.	PNC 922751	☐
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď	PNC 922644	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	☐	• 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 ☐
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ☐
- 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

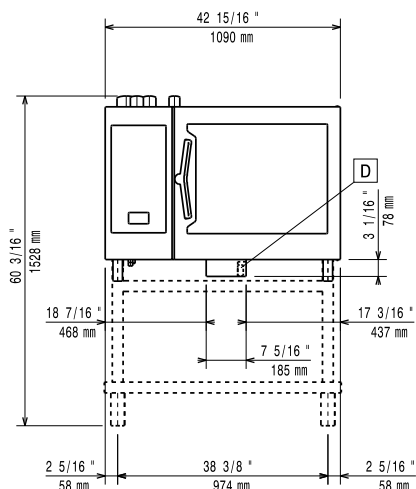
- C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávkové množství 5 balení. PNC 0S2394 ☐
- C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku)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



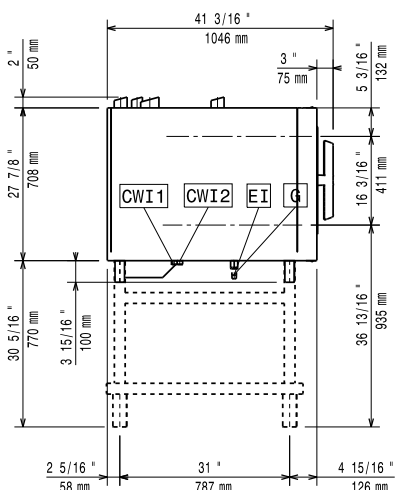
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Konvektomat 6xGN2/1, plynový

Zepředu

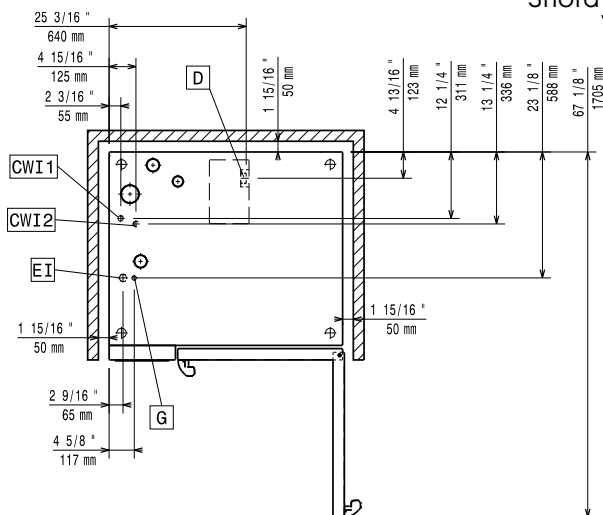


Boční



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: 1.5 kW
Příkon výchozí: 1.5 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon: 109088 BTU (32 kW)
Plynový výkon: 32 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

Kapacita:

GN: 6 (GN 2/1)
Rozteč vedení plechů: 67 mm
Max. kapacita: 60 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka: 1090 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 971 mm
Vnější rozměry, Výška: 808 mm
Váha: 196 kg
Netto váha: 173 kg
Přepravní váha: 196 kg
Přepravní objem: 1.28 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo: 217736 (ECOG62B3G30) 5760 W
Citelné/přímé teplo: 217736 (ECOG62B3G30) 4800 W

ISO Certifikáty

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

SkyLine Premium
Konvektomat 6xGN2/1, plynový



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

2026.08.03