



SkyLine Premium 20xGN2/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217825 (ECOE202B2A0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 20xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 20xGN2/1, EL, digitální ovládání

- integrovaný bojlerový vývíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA sondy (nastavení syllosti páry v 11 úrovních)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

MANUÁLNÍ režim: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí funkcí.

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)

- Speciální programy: regenerace, EcoDelta

Funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- pokrmová sonda
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dováděno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí pro GN2/1, rozteč 63mm

Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaného 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
- 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)
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je 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.
- Ventilátor: 5 rychlosí 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.
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínamelelný)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápňování bojleru.
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 20x GN2/1 nebo 40x GN1/1 plechy.

SCHVÁLENO:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

Konstrukce

- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- 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
- Dodáváno vč. zavážecí klece GN2/1 - rozteč 63mm

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.



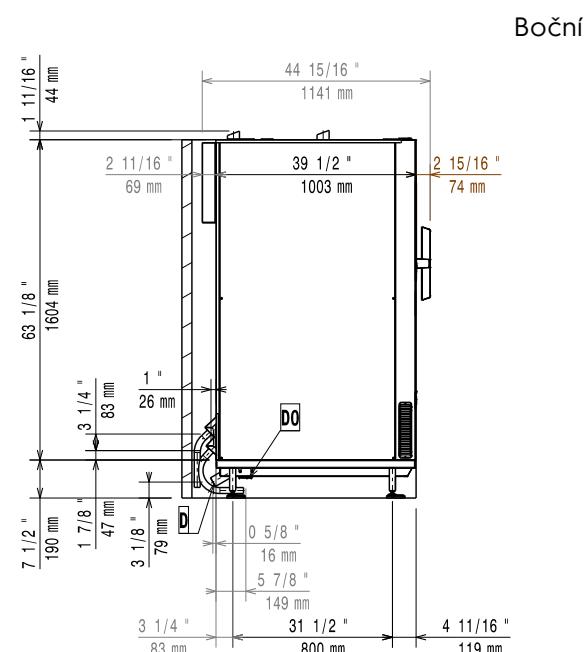
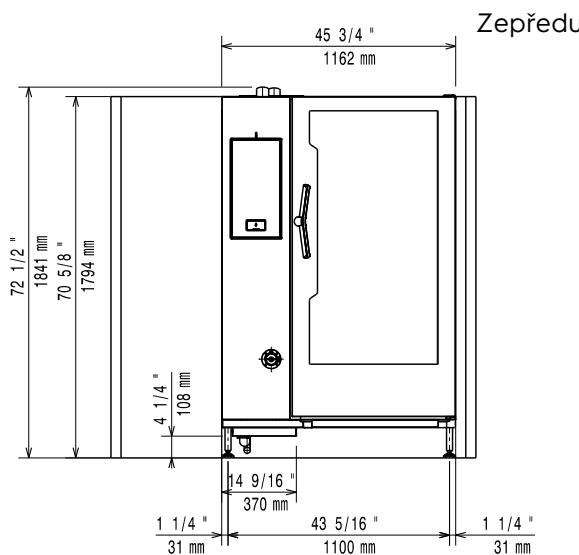
Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm PNC 922757

Extra příslušenství

- | | | | |
|---|------------|---|------------|
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem | PNC 920003 | □ Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 PNC 922326 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). | PNC 922326 |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně | PNC 921305 | □ Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328 | PNC 922328 |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | □ Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) | PNC 922338 |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | • 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922348 |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304 | PNC 922062 | • Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpuštěním ventilem PNC 922357 | PNC 922357 |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | PNC 922171 | • 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922362 |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiaždhezní vrstvou. | PNC 922189 | • Termoizolační plášť pro klec 20xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922367 | PNC 922367 |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | • Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 | PNC 922386 |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | • USB jednobodová sonda. PNC 922390 | PNC 922390 |
| • 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 | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618 | PNC 922618 |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | • GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 | PNC 922651 |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | • GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 | PNC 922652 |
| | | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN2/1 PNC 922658 | PNC 922658 |
| | | • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x2/1 - rozteč 84mm PNC 922686 | PNC 922686 |
| | | • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 | PNC 922687 |
| | | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707 | PNC 922707 |
| | | • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 | PNC 922713 |
| | | • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použítí náradí. PNC 922714 | PNC 922714 |
| | | • Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1 PNC 922743 | PNC 922743 |
| | | • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746 | PNC 922746 |
| | | • Grilovací tály, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747 | PNC 922747 |
| | | • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm PNC 922757 | PNC 922757 |
| | | • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm PNC 922758 | PNC 922758 |
| | | • Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm PNC 922760 | PNC 922760 |
| | | • Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1 PNC 922762 | PNC 922762 |
| | | • Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm PNC 922764 | PNC 922764 |

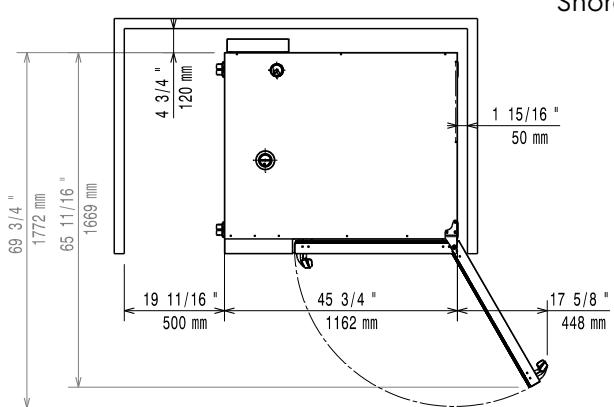
- Sada pro kompatibilitu závážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1 PNC 922770
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závážecími vozíky PNC 922771
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776
- Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty. PNC 922778
- 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 GN1/1 - 28ks/rošt PNC 925008



CW11 = Napojení studené vody 1
CW12 = Napojení studené vody 2
D = Odpad
DO = Přepravná odpadní trubka

EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:

217825 (ECOE202B2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

65.4 kW

70.2 kW

El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Odpad "D": 50mm

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Max.teplota přívodní vody: 30 °C

Chloridy: <17 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

Instalace:

Electrolux Professional doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 20 - 2/1 Gastronorm

Max. kapacita: 200 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:

1162 mm

Vnější rozměry, Šířka

1066 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1794 mm

Vnější rozměry, Výška

348 kg

Netto váha:

381 kg

Přepravní váha:

3.32 m³

Přepravní objem:

X

Pokrmová sonda

X

Automatický čistící systém

[NOT TRANSLATED]

X

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm

Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem
- Automatický zmékčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiaždhezní vrstvou.
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - dřevaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- 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)
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
- Grilovací jehlice, přičné, sada 6ks
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či přičným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)
- 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku.
- Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem
- 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače
- Držák na detergenty - nástenný
- USB jednobodová sonda.

PNC 922757	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek • GN1/1-20mm - plech na sušení • GN1/1 - plech na sušení, rovný 	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
PNC 920003	<ul style="list-style-type: none"> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN2/1 	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
PNC 921305	<ul style="list-style-type: none"> • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x2/1 - rozteč 84mm • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm 	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
PNC 922017	<ul style="list-style-type: none"> • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" 	PNC 922658	<input type="checkbox"/>
PNC 922036	<ul style="list-style-type: none"> • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít nářadí. 	PNC 922686	<input type="checkbox"/>
PNC 922062	<ul style="list-style-type: none"> • Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1 	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
PNC 922171	<ul style="list-style-type: none"> • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm • Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm 	PNC 922707	<input type="checkbox"/>
PNC 922189	<ul style="list-style-type: none"> • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm • Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm • Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm 	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
PNC 922190	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1 	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
PNC 922191	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky • Redukční ventil přívodního tlaku vody • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty. 	PNC 922757	<input type="checkbox"/>
PNC 922239	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí 	PNC 922758	<input type="checkbox"/>
PNC 922264	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 922760	<input type="checkbox"/>
PNC 922266	<ul style="list-style-type: none"> • Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty • Grilovací rošt GN1/1, ALU • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery 	PNC 922762	<input type="checkbox"/>
PNC 922326	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1 - plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 922764	<input type="checkbox"/>
PNC 922328	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1 - plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 922770	<input type="checkbox"/>
PNC 922338	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky • Redukční ventil přívodního tlaku vody • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty. 	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
PNC 922348	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem • Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty • Grilovací rošt GN1/1, ALU • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery • GN1/1 - plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
PNC 922357	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
PNC 922362	<ul style="list-style-type: none"> • Grilovací rošt GN1/1, ALU • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery 	PNC 922778	<input type="checkbox"/>
PNC 922367	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1 - plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
PNC 922386	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1 - plech s nepřilnavým povrchem 	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
PNC 922390	<ul style="list-style-type: none"> • Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt 	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
		PNC 925004	<input type="checkbox"/>
		PNC 925005	<input type="checkbox"/>
		PNC 925006	<input type="checkbox"/>
		PNC 925008	<input type="checkbox"/>