

## SkyLine Premium 6xGN1/1, elektrický, s LEVÝMI dveřmi

POL. #: \_\_\_\_\_

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

PROJEKT # \_\_\_\_\_

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

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

217827 (ECO61B2AL)

SKYLINE PREMIUM  
KONVEKTOMAT, 6xGN1/1,  
EL - LEVÉ DVEŘE

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

Konvektomat Premium, digitální ovládání.

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v 11 úrovních)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápnování 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.

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

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Kapacita: 6 GN 1/1.
- 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 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
- 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.
- 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)
- 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 odvápnování 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)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

## Konstrukce

- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblymi 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
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

## Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).

## Udržitelnost



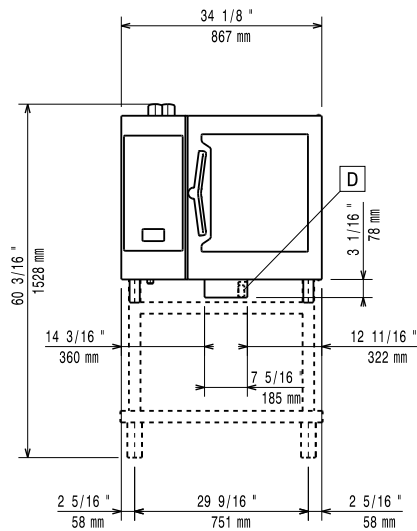
- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.



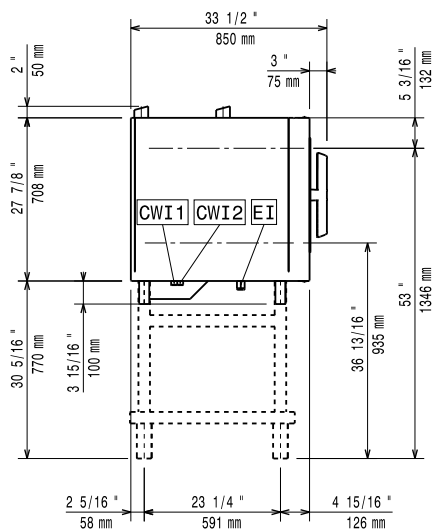
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Premium 6xGN1/1, elektrický, s LEVÝMI dveřmi

Zepředu



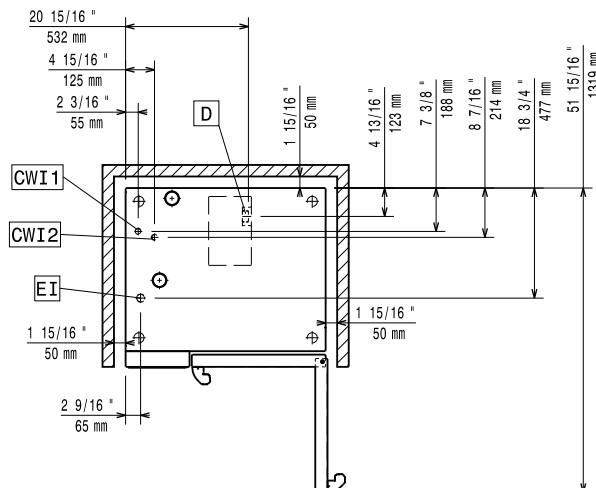
Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1  
CWI2 = Napojení studené vody 2  
D = Odpad  
DO = Přepáková odpadní trubka

EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

**Napětí:**

217827 (ECOE61B2AL) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

**Příkon výchozí:** 11.1 kW

Výchozí napájení odpovídá továrním testovacím podmínkám. Když je napájecí napětí deklarováno jako rozsah, test se provádí při průměrné hodnotě. V závislosti na zemi se může instalovaný výkon v rámci rozsahu lišit.

**Příkon max:** 11.8 kW

**El. připojení přes samostatný vypínač**

### Voda:

**Napojení upravené "SV":** 3/4"

**Tlak:** 1-6 bar

**Odpad "D":** 50mm

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

**Max.teplota přívodní vody:** 30 °C

**Chloridy:** <17 ppm

**Vodivost:** >50 µS/cm

### Instalace:

Clearance: 5 cm vzadu a vpravo

**Min. vzdálenost od zdi:**

**Doporučený volný prostor pro servisní účely:** 50 cm vlevo

### Kapacita:

**GN:** 6 - 1/1 Gastronorm

**Max. kapacita:** 30 kg

### Hlavní informace

**Dveřní závěsy:**

**Vnější rozměry, Šířka** 867 mm

**Vnější rozměry, Hloubka** 775 mm

**Vnější rozměry, Výška** 808 mm

**Netto váha:** 114 kg

**Přepravní váha:** 129 kg

**Přepravní objem:** 0.89 m<sup>3</sup>

**Pokrmová sonda** X

**Automatický čistící systém** X

### ISO Certifikáty

**ISO Standardy:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

**Extra příslušenství**

- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí.   | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> | • 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 masa; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně)   | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)   | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Držák na detergenty - nástěnný   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • USB jednobodová sonda.   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • IoT modul pro konvektomaty SkyLine a/nebo zchlazovače/zmrazovače.  | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Zavážečecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm  | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Zavážečecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm  | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty  | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1   | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1   | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)   | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).   | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1  | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Zavážečecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1   | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1  | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Zvýšení podestavby, pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1   | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)  | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • Zavážečecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv  | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |

• Sada pro sběr tuků a šřáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrzovač BCF 15kg & 25kg	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařských plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládním.	PNC 922722	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			