



Electrolux
PROFESSIONAL

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 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.

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 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)
- 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)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.

Konstrukce

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno

SCHVÁLENO:



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

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 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

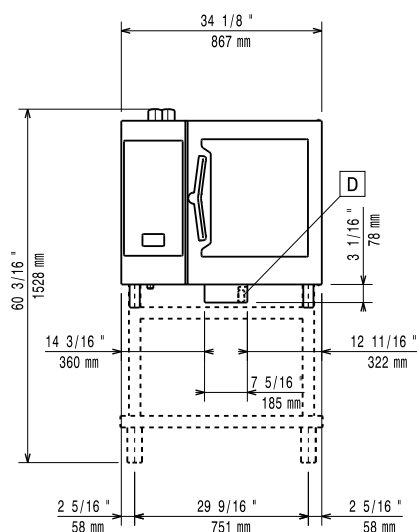
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).

Udržitelnost

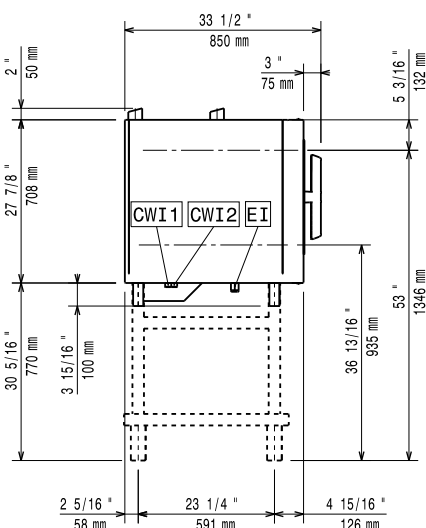


- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení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

Zepředu



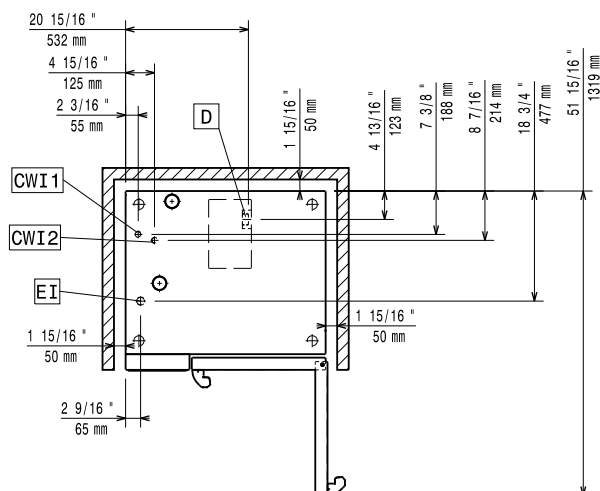
Boční



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

EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

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.

El. připojení přes samostatný vypínač

Napětí: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon max: 11.8 kW
Příkon výchozí: 11.1 kW

Voda:

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

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Chloridy: <45 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

Odpad "D": 50mm

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi: Clearance: 5 cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 6 (GN 1/1)

Max. kapacita: 30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vlevo
Vnější rozměry, Šířka: 867 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm
Vnější rozměry, Výška: 808 mm
Váha: 114 kg
Netto váha: 114 kg
Přepravní váha: 129 kg
Přepravní objem: 0.89 m³
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	☐	• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednáva zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrné upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐
• Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně)	PNC 920004	☐	• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐
• Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)	PNC 922003	☐	• 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 stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	☐	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	☐	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	☐	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐
• 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 stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	☐	• IoT modul pro OnE Connected a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces)	PNC 922421	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Zavážeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	☐	• Zavážeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐
• 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	☐	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	☐	• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	☐
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Zavážeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	☐	• Vozík pro zavážeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	☐
• 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	☐	• Vozík pro zavážeční 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	☐

• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	☐	• Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg	PNC 922657	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	☐	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	☐
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	☐
• 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	☐	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	☐	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	☐	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	☐
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	☐			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐			