

SkyLine Premium 10xGN1/1, elektrický, LEVÉ dveře

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217829 (ECOE101B2AL)

SKYLINE PREMIUM
KONVEKTOMAT, 10xGN1/1,
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

- Dvojité dveřní sklo s LED osvětlením

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

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 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 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.
- 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.
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické chlazení 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 znečištění (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)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 10 GN 1/1.
- 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

SCHVÁLENO: _____

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

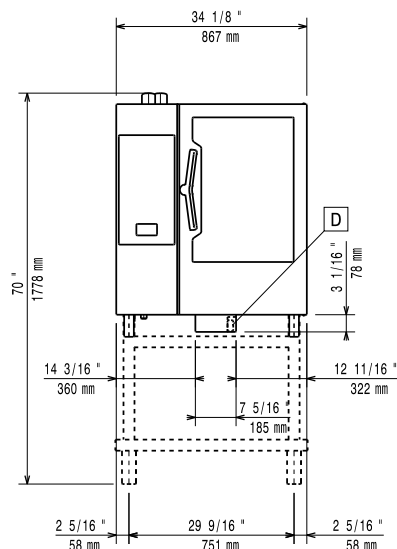
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).

Udržitelnost

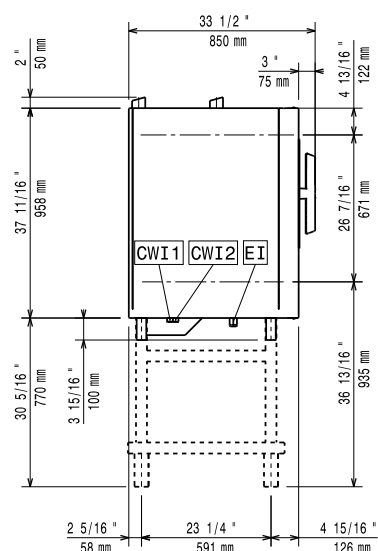


- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení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

Zepředu



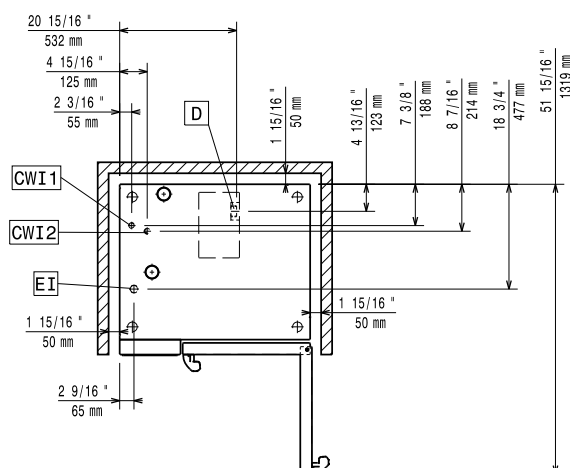
Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
 CWI2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Přepáková 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: 20.3 kW
Příkon výchozí: 19 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: 0 µS/cm

Odpad "D": 50mm

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi: 5 cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 10 (GN 1/1)

Max. kapacita: 50 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vlevo
Vnější rozměry, Šířka 867 mm
Vnější rozměry, Hloubka 775 mm
Vnější rozměry, Výška 1058 mm
Váha: 138 kg
Netto váha: 138 kg
Přepravní váha: 154 kg
Přepravní objem: 1.11 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 | ☐ | • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks | PNC 922327 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) | PNC 920004 | ☐ | • 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 stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922348 | ☐ |
| • Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby) | PNC 922003 | ☐ | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | ☐ | • 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 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | ☐ | • Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922364 | ☐ |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | ☐ | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • 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 | ☐ | • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 | ☐ |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomatu) | PNC 922171 | ☐ | • USB jednobodová sonda. | PNC 922390 | ☐ |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou. | PNC 922189 | ☐ | • 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 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | ☐ | • Zavázací klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm | PNC 922601 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | ☐ | • Zavázací klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm | PNC 922602 | ☐ |
| • 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 | ☐ | • Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače | PNC 922608 | ☐ |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | ☐ | • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty | PNC 922610 | ☐ |
| • Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) | PNC 922265 | ☐ | • Podstavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922612 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | ☐ | • Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 | PNC 922614 | ☐ |
| • Nádobka na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou | PNC 922321 | ☐ | • Podstavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné | PNC 922324 | ☐ | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek | PNC 922618 | ☐ |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). | PNC 922326 | ☐ | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem). | PNC 922619 | ☐ |
| | | | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1 | PNC 922620 | ☐ |

• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	□	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	□
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	□	• 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	□
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	□	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	□
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	□	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	□
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	□	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	□
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	□	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	□
• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	□	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	□
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	□	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	□
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	□	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	□
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	□	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	□
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	□	• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	□
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	□	• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	□
• Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	□	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	□
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	□	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	□
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	□	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	□
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	□	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	□
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	□	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	□
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	□	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	□
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	□	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	□
• Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	□	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	□
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	□	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	□
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	□	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	□
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	□	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	□
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	□	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	□
			• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	□

- GN1/1 - pečicí 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 ☐
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 PNC 930217 ☐