

SkyLine Premium Konvektomat 6x GN1/1, plynový- LPG

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217846 (ECOG61B3H30)

SKYLINE PREMIUM,
KONVEKTOMAT 6X GN1/1,
LPG 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 konveční 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 vodicích ližin na GN1/1 - 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)
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje 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 přerušeni 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 přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

SCHVÁLENO: _____

Konstrukce

- Trojitě dveřní termo-skló s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblémi 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*, potíštěný ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
<i>(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)</i>
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*<i>Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.</i>
- 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.

Příslušenství v ceně

- 1 z Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG PNC 922706

Extra příslušenství

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRIKÝM 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

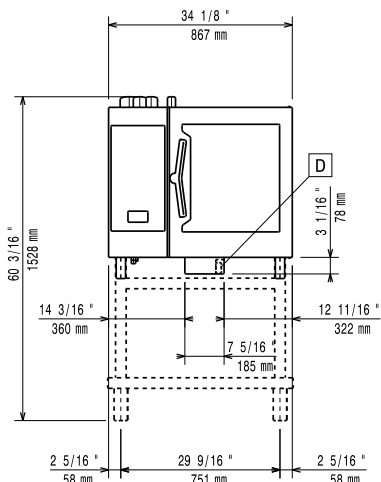
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem PNC 920005
- Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) PNC 922003
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062
- Rošt 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
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomatu) PNC 922171
- 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
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou PNC 922321
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu. PNC 922329
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání 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	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<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 stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavážeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Zvýšení podestavby (V=390), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	<input type="checkbox"/>
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>	• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>
• Zvýšení podestavby (V=250), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922436	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Parní optimizer	PNC 922440	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922451	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922452	<input type="checkbox"/>	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků pro sestavu konvektomatů 6 GN1/1 na 6 GN1/1 - 2/1, s nástavcem	PNC 922453	<input type="checkbox"/>	• Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg	PNC 922657	<input type="checkbox"/>
• Zavážeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>
• Zavážeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>
• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	<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"/>	• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922622	<input type="checkbox"/>	• Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922623	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
			• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
			• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
			• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
			• Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG	PNC 922706	<input type="checkbox"/>
			• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
			• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduším způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>

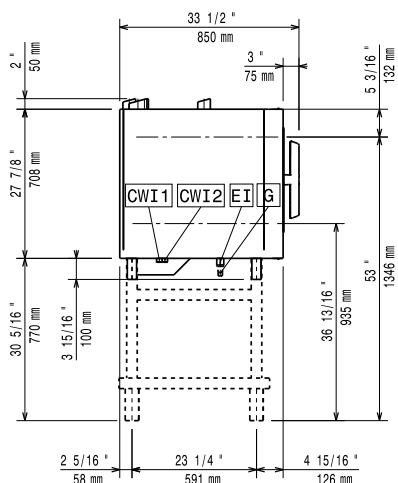
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>	• C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávací množství 5 balení.	PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• 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"/>	• C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) Pozn: minimální objednávací množství 5 balení.	PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.	PNC 922751	<input type="checkbox"/>			
• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>			
• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			
• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			
• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>			
• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>			
• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925012	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks	PNC 925013	<input type="checkbox"/>			
• GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925014	<input type="checkbox"/>			

Doporučené detergenty

Zepředu

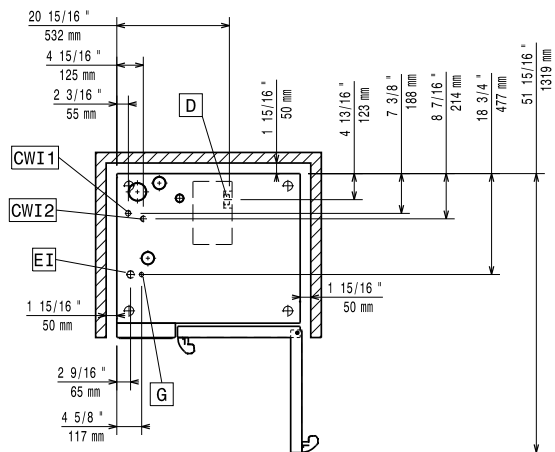


Boční



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: 1.1 kW
Příkon výchozí: 1.1 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon: 76429 BTU (19 kW)
Plynový výkon: 19 kW
Standardní připravenost na plyn typu: LPG, G31
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 1/1)
Rozeč vedení plechů: 67 mm
Max. kapacita: 30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka: 867 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm
Vnější rozměry, Výška: 808 mm
Váha: 149 kg
Netto váha: 132 kg
Přepavní váha: 149 kg
Přepavní objem: 0.89 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo: 217846 (ECOG61B3H30) 3420 W
Citelné/přímé teplo: 217846 (ECOG61B3H30) 2850 W

ISO Certifikáty

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