

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 odvěpním 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 konvekční 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 vodících 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)
- <p>SkyClean</p>. Čisticí systém obsahuje 4 čisticí cykly a 1 oplachovací cyklus. Každý čisticí cyklus lze upravit pomocí volby Eco, což umožňuje přizpůsobit provozní parametry. Díky dostupným kombinacím nastavení systém nabízí až 32 různých konfigurací, tedy až 32 volitelných čisticích cyklů.</p>
- 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)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení 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

SCHVÁLENO: _____

přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

Konstrukce

- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- 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

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*, polštářený ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- 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, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku | PNC 922086 | ☐ |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | 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, kroket, 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 ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) | PNC 922338 | ☐ |

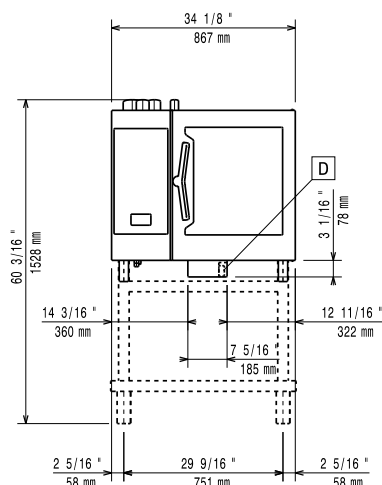
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů masa; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí rovnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922622	☐
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922623	☐
• 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 rovnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐	• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	☐	• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐	• Zvýšení podstavby (V=390), pro konvektomat 6x1/1 na podstavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	☐
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐	• Podstavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	☐
• 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	☐	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐
• Konektivita router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐
• Zvýšení podstavby (V=250), pro konvektomat 6x1/1 na podstavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922436	☐	• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	☐
• Parní optimizer	PNC 922440	☐	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
• Sada pro sběr tuků a šfáv pro otevřené podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922451	☐	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
• Sada pro sběr tuků a šfáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922452	☐	• Podstavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	☐
• Sada pro sběr tuků pro sestavu konvektomatů 6 GN1/1 na 6 GN1/1 - 2/1, s nástavcem	PNC 922453	☐	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	☐
• Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	☐	• Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg	PNC 922657	☐
• Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	☐
• Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐
• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	☐
• Podstavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐	• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	☐
• Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐	• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	☐
• Podstavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐	• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	☐
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐	• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	☐
			• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐
			• Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐
			• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐
			• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	☐
			• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐
			• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐
			• Kominový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG	PNC 922706	☐

- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 ☐
- 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 ☐
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922728 ☐
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 PNC 922732 ☐
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922733 ☐
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 PNC 922737 ☐
- Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 PNC 922745 ☐
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746 ☐
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747 ☐
- Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru. PNC 922751 ☐
- Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. PNC 922752 ☐
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773 ☐
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776 ☐
- GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí PNC 925000 ☐
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, 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 - pečicí plech s podélnými okraji PNC 925006 ☐
- GN1/1 - plech na 4ks baget PNC 925007 ☐
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 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 ☐
- GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925012 ☐
- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks PNC 925013 ☐
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925014 ☐

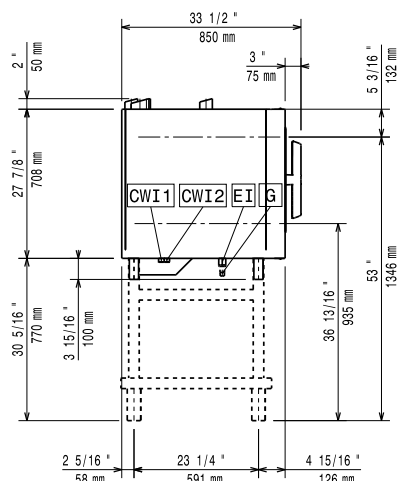
Doporučené detergenty

- C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávkové množství 5 balení. PNC 0S2394 ☐
- C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) Pozn: minimální objednávkové množství 5 balení. PNC 0S2395 ☐

Zepředu

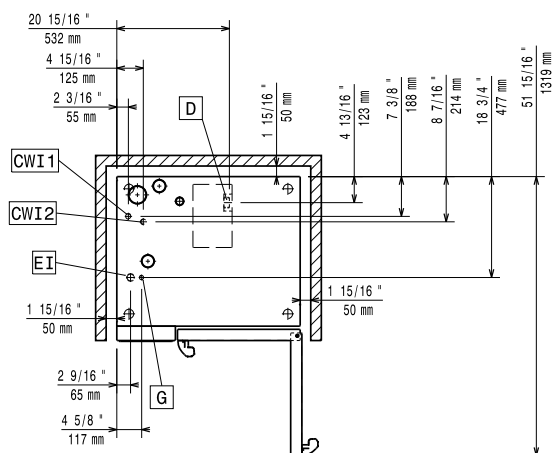


Boční



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)
 Rozteč 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
 Převážná váha: 149 kg
 Převážný objem: 0.89 m³

Požadavky na odťah

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