

SkyLine Premium Konvektomat 10x GN2/1, plynový- LPG

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217849 (ECOG102B3H30)

SKYLINE PREMIUM,
KONVEKTOMAT 10X GN2/1,
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 GN2/1 - rozteč 67mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření 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.
- 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 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.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- <p>SkyClean. 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>
- 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 oblémy 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

- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (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)
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, polštářem 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.

Extra příslušenství

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFERICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. PNC 864388 ☐
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se zvýšeným parním provozem (kombi provoz hlavně na páru) PNC 920003 ☐
- 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 GN2/1, nerezový AISI304 PNC 922076 ☐
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) PNC 922171 ☐
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175 ☐
- 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 ☐
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325 ☐
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 ☐
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328 ☐
- 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 pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm PNC 922351 ☐
- Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem PNC 922357 ☐
- 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 ☐
- Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922366 ☐
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1 PNC 922384 ☐
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ☐

• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐
• 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	☐	• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922692	☐
• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐
• Parní optimizér	PNC 922440	☐	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922452	☐	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐
• Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm	PNC 922603	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích listů na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí.	PNC 922714	☐
• Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm	PNC 922604	☐	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	☐
• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	☐	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	☐
• Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922609	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	☐
• Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	☐
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922625	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	☐	• Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.	PNC 922751	☐
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922650	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922664	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	☐	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	☐	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	☐	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	☐	• 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

SkyLine Premium
Konvektomat 10x GN2/1, plynový-LPG

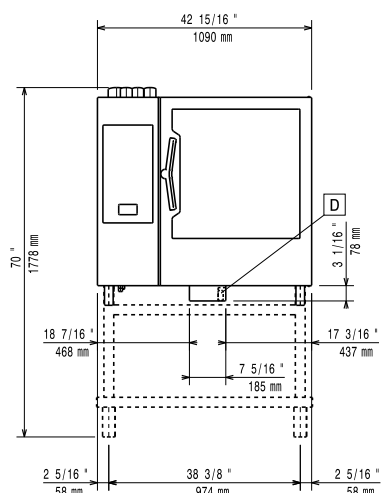


Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

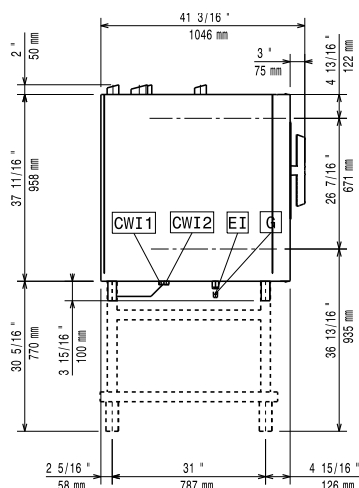
2026.07.08

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

Zepředu

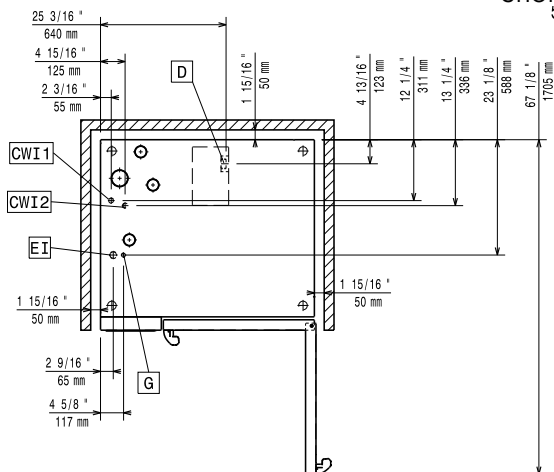


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
 CWI2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Přepadová odpadní trubka
 EI = Elektrické napojení
 G = Plynové připojení

Shora



Elektro

Napětí: 220-240 V/1 ph/50 Hz
 Příkon max: 1.5 kW
 Příkon výchozí: 1.5 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon: 189025 BTU (47 kW)
 Plynový výkon: 47 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: 10 (GN 2/1)
 Rozteč vedení plechů: 67 mm
 Max. kapacita: 100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
 Vnější rozměry, Šířka: 1090 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 971 mm
 Vnější rozměry, Výška: 1058 mm
 Váha: 229 kg
 Netto váha: 195 kg
 Převážná váha: 229 kg
 Převážný objem: 1.59 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:
 217849 (ECOG102B3H30) 8460 W
 Citelné/přímé teplo:
 217849 (ECOG102B3H30) 7050 W

ISO Certifikáty

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