Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Konvektomat 5x 600x400mm, plynový, PEKAŘSKÝ

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #



227732 (ECOG61T3G3B) SKYLINE PREMIUM S, KONVEKTOMAT 5X 600X400MM, PLYN, 3-SKLO - PEKAŘSKÝ

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.
- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 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) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čisticího a oplachového prostředku
- Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)
- Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami , SkyDuo propojení se zchlazovači SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
- 6ti bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
Dodáváno vč. vnitřních vodících lišin na pekařské plechy 400x600mm - rozteč 80mm.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- 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
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- 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.
- 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.
- 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)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/ fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/ rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plné automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
  - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
  - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální šťavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
  - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
  - EcoDelta a progresivní EcoDelta
  - Sous-Vide program

- Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
- Pasterizace těstovin
- Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
- FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní predpisy HACCP, Patent US6818865B2
- Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základe Pasteurizačního F-faktoru

- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- 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.

Konstrukce

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Trojité 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 řídící elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

Udržitelnost

- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluze otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potištěný 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)
- Trojité sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem.
Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
podporovat používání typicky vyřazených potravin (např. slupky mrkve).
- 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.

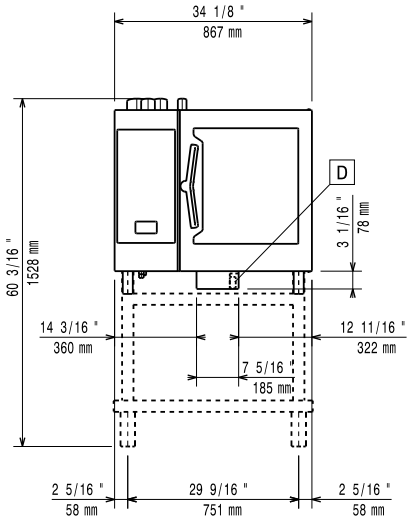
Příslušenství v ceně

Doporučené detergenty

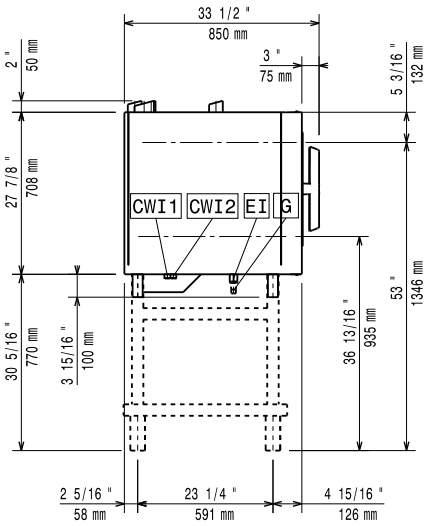
• C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednací množství 5 balení.	PNC 0S2394	❑
• C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku)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

SkyLine PremiumS
Konvektomat 5x 600x400mm, plynový, PEKAŘSKÝ

Zepředu

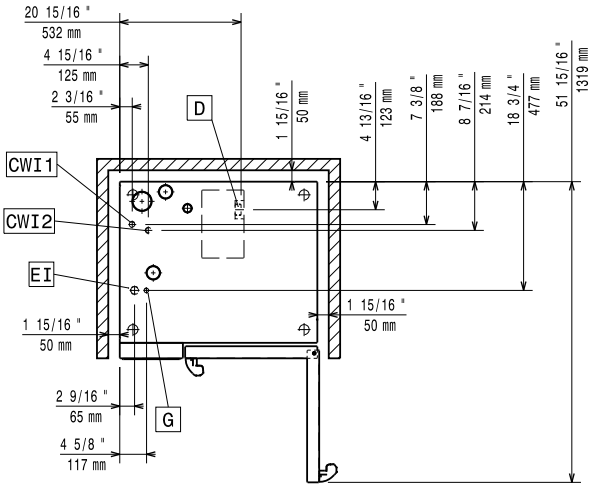


Boční



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

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:	Zemní plyn G20
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:	0 µS/cm
Odpad "D":	50mm

Kapacita:

GN:	5 (400x600 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:	155 kg
Netto váha:	138 kg
Přepravní váha:	155 kg
Přepravní objem:	0.89 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
227732 (ECOG61T3G3B)	3420 W
Citelné/přímé teplo:	
227732 (ECOG61T3G3B)	2850 W

ISO Certifikáty

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

Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Konvektomat 5x 600x400mm, plynový, PEKAŘSKÝ

Příslušenství v ceně

- 1 z Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty — PNC 922655

Extra příslušenství

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Sous-Vide USB teplotní sonda — PNC 922281 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 — PNC 922382 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný — PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. — PNC 922390 ❑
- 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 ❑
- Konektivity router (WiFi a LAN) — PNC 922435 ❑
- Zvýšení podestavby (V=250), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 — PNC 922436 ❑
- Parní optimizer — PNC 922440 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm — PNC 922600 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm — PNC 922606 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače — PNC 922607 ❑
- Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty — PNC 922610 ❑
- Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922612 ❑
- Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 — PNC 922614 ❑
- Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) — PNC 922615 ❑
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek — PNC 922618 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1 — PNC 922622 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1 — PNC 922623 ❑
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače — PNC 922626 ❑
- Vozík pro zavážecí 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 ❑
- Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď — PNC 922643 ❑
- Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená — PNC 922653 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty — PNC 922655 ❑
- Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg — PNC 922657 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 — PNC 922660 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1 — PNC 922661 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1 — PNC 922662 ❑
- Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG — PNC 922670 ❑
- Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn — PNC 922671 ❑
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty — PNC 922678 ❑
- 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 podestavbu 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 podestavby — PNC 922699 ❑

• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	❑
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	❑
• Komínový 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	❑
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	❑
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	❑