

SkyLine PremiumS Konvektomat 6x GN2/1, elektrický

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #



229788 (ECO62T3A31)

SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 6X GN2/1,
EL, BOJLER AISI316L, 3-
SKLO

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, čistícího 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 konvektivní 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 zchlazovací 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

- Bojler z AISI316L

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
- 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: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- 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 plně automaticky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální štavnatost, 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

SCHVÁLENO:

- 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 předpisy HACCP, Patent US6818865B2
- Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě 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
- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Trojitě dveřní termo-sklo 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

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe 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 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.
- 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).
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- 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)
- 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.

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 GN2/1, nerezový AISI304 | PNC 922076 | ☐ |

SkyLine PremiumS
Konvektomat 6x GN2/1, elektrický

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

• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• IoT modul pro OnE Connected a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces a tunelové košové myčky)	PNC 922421	☐
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	☐	• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou.	PNC 922189	☐	• Parní optimizer	PNC 922440	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU K OTEVŘENÉ PODESTAVBĚ KONVEKTOMATU GN 1/1-2/1 (VOZÍK SE 2 NÁDRŽEMI, S UZAVÍRATELNÝM ODTOKEM)	PNC 922451	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU KE KONVEKTOMATU GN 1/1-2/1 (2 PLASTOVÉ NÁDRŽE, VENTIL S HADICÍ PRO ODTOK)	PNC 922452	☐
• 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	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU PRO SESTAVU KONVEKTOMATŮ 6 GN NA 6 GN 1/1-2/1 + ZVÝŠENÍ	PNC 922453	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	☐
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	☐	• Zavázející klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm	PNC 922611	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	☐
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	☐	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	☐
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	☐	• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1, pro 6&10x2/1 konvektomaty.	PNC 922617	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (EL) na elektrické konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922621	☐
• Volcano Smoker - vložka na dřevené štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	☐	• Zavázející vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	☐
• 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	☐	• Vozík pro zavázející klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922629	☐
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐	• Vozík pro zavázející klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	☐
• Nádobka na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	☐	• Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922633	☐
• 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	☐	• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm)	PNC 922634	☐
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	☐	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐	• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď	PNC 922644	☐
			• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
			• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
			• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	☐
			• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922665	☐
			• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922666	☐

• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm	PNC 922681	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x2/1	PNC 922692	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	☐	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
• Zavázací klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm	PNC 922700	☐	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐	• GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925012	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922719	☐	• GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks	PNC 925013	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922721	☐	• GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925014	☐
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL)	PNC 922724	☐	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN2/1	PNC 930218	☐
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL)	PNC 922726	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	☐			
• 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 přírodního tlaku vody	PNC 922773	☐			
• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	☐			
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐			

Elektro

Napětí:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon max:	22.9 kW
Příkon výchozí:	21.4 kW

Voda:

Max.teplota přívodní vody:	30 °C
Napojení upravené "SV" (CW11, CW12):	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Chloridy:	<85 ppm
Vodivost:	>50 µS/cm
Odpad "D":	50mm

Kapacita:

GN:	6 (GN 2/1)
Rozteč vedení plechů:	67 mm
Max. kapacita:	60 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vpravo
Vnější rozměry, Šířka	1090 mm
Vnější rozměry, Hloubka	971 mm
Vnější rozměry, Výška	808 mm
Váha:	186 kg
Netto váha:	163 kg
Přepravní váha:	186 kg
Přepravní objem:	1.28 m ³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
229788 (ECO E62T3A31)	4122 W
Citelné/přímé teplo:	
229788 (ECO E62T3A31)	2748 W

ISO Certifikáty

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