

SkyLine PremiumS Konvektomat 10x GN2/1, plynový, LEVÉ dveře

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____

**229804 (ECOG102T3G3L)**SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 10X GN2/1,
PLYN, 3-SKLO - LEVÉ
DVEŘE

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, čističů 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

- 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)
- 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 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 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
 - 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
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500

SCHVÁLENO:

ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).

- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- 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.
- <p>SkyClean. Čistící 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>
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- 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

- 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
- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- 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.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajišťí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno

dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.

- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).

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 vyražených 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 ATMOSFÉRICKÝM 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 | ☐ |

SkyLine PremiumS
Konvektomat 10x GN2/1, plynový, LEVÉ dveře



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

• Rošt GN2/1, nerezový AISI304	PNC 922076	☐	• 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	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	☐	• Parní optimizer	PNC 922440	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou.	PNC 922189	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřenou podestavbu GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922451	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922452	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• Zavážečecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm	PNC 922603	☐
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytku 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	☐	• Zavážečecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm	PNC 922604	☐
• 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	☐	• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922609	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Podestavba otevřená, s vedením 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	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922625	☐
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	☐	• Zavážečecí 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 zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	☐
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	☐	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐
• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐	• Bankeťová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922650	☐
• Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922366	☐	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	☐	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐	• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	☐
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922664	☐
			• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	☐
			• 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	☐
			• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐
			• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922692	☐

• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• 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	☐
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐			
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐	• C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) Pozn: minimální objednávková množství 5 balení.	PNC 0S2395	☐
• 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&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	☐			
• 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	☐			
• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐			
• 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

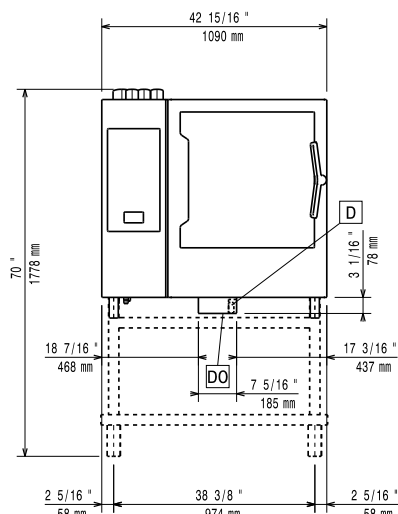


SkyLine PremiumS
 Konvektomat 10x GN2/1, plynový, LEVÉ dveře

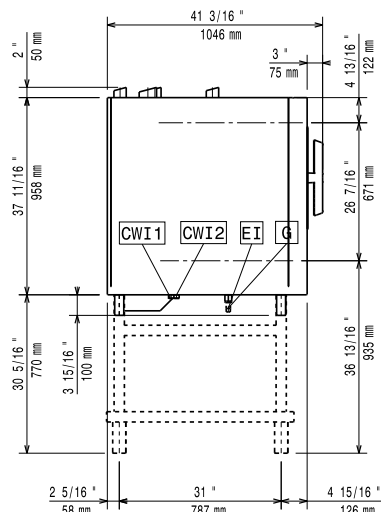
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.07.13

Zepředu

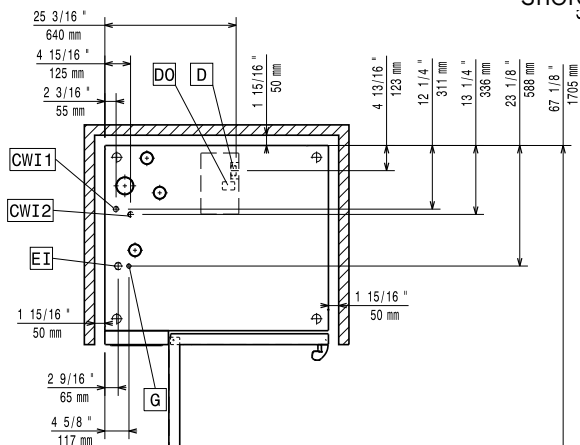


Boční



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:	1.5 kW
Příkon výchozí:	1.5 kW

Plyn

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

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vlevo
Vnější rozměry, Šířka	1090 mm
Vnější rozměry, Hloubka	971 mm
Vnější rozměry, Výška	1058 mm
Váha:	229 kg
Netto váha:	204 kg
Přepravní váha:	229 kg
Přepravní objem:	1.66 m ³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
229804 (ECOG102T3G3L)	8460 W
Citelné/přímé teplo:	
229804 (ECOG102T3G3L)	7050 W

ISO Certifikáty

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