

SkyLine ProS 16x 400x600mm, plynový, PEKAŘSKÝ

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____

**237534 (ECOE201K2GB)**SkyLine ProS, konvektomat,
16x 400x600mm, PL, rozteč
80mm

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

SkyLine ProS, konvektomat, 16x 400x600mm - rozteč 80mm, PLYN, dotykové ovládání Touch Screen

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7- rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápnování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

MANUÁLNÍ režim

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.

- Speciální programy: EcoDelta pečení
- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub & Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dovádáno vč. zavazecího vozíku s integrovanou klecí pro 400x600mm plechy, rozteč 80mm

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- 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 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- 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).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 16 pekařských plechů 400x600mm.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

Konstrukce

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- 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
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezené klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavazecí klece.
- Dodáváno vč. vnitřního vedení na plechy 400x600mm, rozteč 80mm

Uživatelské rozhraní & Správa dat

SCHVÁLENO: _____

- 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.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- GN1/1 - smažící 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)
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 ☐
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281 ☐
- 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 ☐
- 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 (hák 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.

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)
- 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.

Příslušenství v ceně

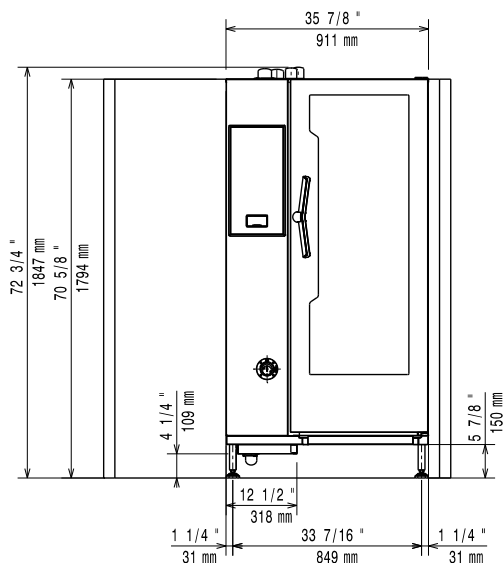
- 1 z Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761

Extra příslušenství

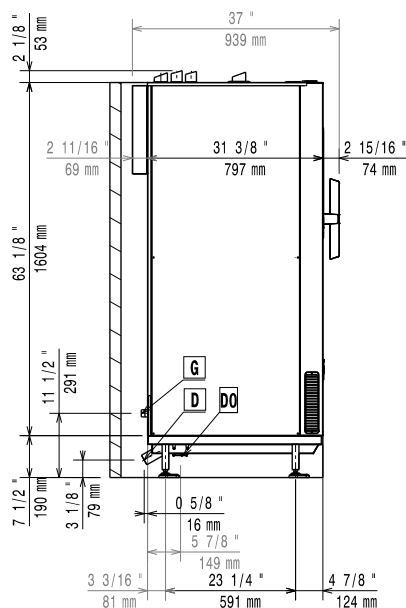
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003 ☐
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036 ☐
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí 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 ☐
- 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 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365 ☐
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ☐
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ☐
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618 ☐
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 ☐
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 ☐
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659 ☐
- 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 ☐
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683 ☐
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ☐
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707 ☐
- 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 20x1/1	PNC 922730	☐
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1	PNC 922735	☐
• Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1	PNC 922743	☐
• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm	PNC 922753	☐
• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm	PNC 922754	☐
• Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm	PNC 922756	☐
• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1	PNC 922761	☐
• Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm	PNC 922763	☐
• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1	PNC 922769	☐
• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky	PNC 922771	☐
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, 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	☐

Zepředu



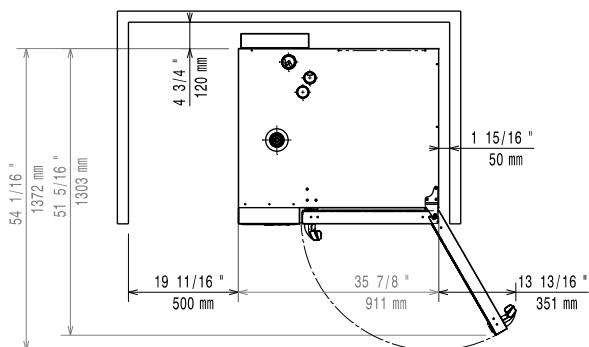
Boční



CW1 = Napojení studené vody 1
 CW2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Přepádová odpadní trubka

EI = Elektrické napojení
 G = Plynové připojení

Shora



Elektro

El. připojení přes samostatný vypínač

Napětí: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Příkon max: 1.8 kW

Příkon výchozí: 1.8 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon: 143178 BTU (42 kW)

Plynový výkon: 42 kW

Standardní připravenost na plyn typu: Zemní plyn G20

Napojení plynu ISO 7/1 - průměr: 1" MNPT

Voda:

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Max.teplota přívodní vody: 30 °C

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Chloridy: <10 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

Odpad "D": 50mm

Instalace:

Electrolux Professional doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 16 (400x600 mm)

Max. kapacita: 100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo

Vnější rozměry, Šířka: 911 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 864 mm

Vnější rozměry, Výška: 1794 mm

Váha: 281 kg

Netto váha: 281 kg

Přepravní váha: 314 kg

Přepravní objem: 1.83 m³

Pokrmová sonda: X

Automatický čistící systém: X

ISO Certifikáty

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

Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761

Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- 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 antiadhezni 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, - maso, 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
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- 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
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348

- 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, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659
- 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
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevňuje na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí. PNC 922714
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735
- Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1 PNC 922743
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756
- Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763
- Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky PNC 922771
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS
16x 400x600mm, plynový,
PEKAŘSKÝ

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch
Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, 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 GN/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 | ☐ |