

## SkyLine ProS

### Piec SkyLine PRO S, 10 GN 1/1, elektryczny, IOT module (SkyDuo)

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217618 (ECOE101K2AT)

Piec SkyLine PRO S, 10 GN 1/1, elektryczny, wytwornica pary natryskiem, sterowanie przez ekran dotykowy, 2 tryby pracy (programowalny, ręczny) automatyczne zmywanie. Bezpośrednie połączenie kablem PC do systemu SkyDuo bez potrzeby HUB.

### Podstawowa charakterystyka

- Funkcja parowa bez bojlera w celu dodania i utrzymania wilgoci dla wysokiej jakości, równomiernych wyników gotowania.
- Suchy gorący cykl konwekcyjny (maks. 300 °C) idealny do gotowania bez wilgotności. Automatyczny generator pary (11 nastaw) dla wytwarzania różnych cykli kombinacji pary i suchego powietrza: -0 = brak dodatkowej wilgoci (zarumienianie, zapiekanie, wypiekanie, żywność wstępnie przygotowana)-1-2 = niska wilgotność (małe porcje mięsa i ryby)-3-4 = średnio niska wilgotność (duże porcje mięsa, odgrzewanie, pieczony kurczak i wyrastanie ciasta)-5-6 = średnia wilgotność (pieczone warzywa i pierwszy etap pieczenia mięsa i ryb)-7-8 = średnio-wysoka wilgotność (duszone warzywa)-9-10 = wysoka wilgotność (duszone mięso i ziemniaki w mundurkach)
- Gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania.
- Tryb programów: w pamięci pieca można zapisać 1000 przepisów, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego przepisu w dowolnym czasie. W każdym programie można ustawić 16 kroków gotowania. Przepisy można pogrupować w 16 różnych kategorii, aby lepiej zorganizować menu.
- Funkcja MultiTimer do jednoczesnego zarządzania do 20 różnymi cyklami gotowania, dla poprawy elastyczności oraz zapewnienia doskonałych wyników gotowania. Można zapisać do 200 programów MultiTimer.
- Wentylator z 7 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę, oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności gotowania. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwi.
- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- Załadowanie obrazów dań, dla pełnej personalizacji cykli gotowania na ekranie pieca.
- Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca.
- Dostępne opcje środków myjących: stałe, ciekłe (wymagane dodatkowe wyposażenie).
- GreaseOut: przygotowany do wbudowanego odpływu tłuszczu i jego zbierania dla bezpieczniejszej pracy (jako opcjonalne wyposażenie).
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami gotowania oraz konfiguracji. Port USB umożliwia też podłączenie sondy do gotowania metodą próżniową sous-vide (opcjonalne wyposażenie).
- Tryb awaryjny z auto-diagnozą zostaje aktywowany automatycznie w razie wystąpienia usterki, aby uniknąć przestoju.
- W komorze prowadnice do 10 pojemników GN1/1
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury,

APROBATA

dzięki specjalnemu projektowi komory.

### Konstrukcja

- Podwójne drzwi z szkła utwardzonego z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.

### Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

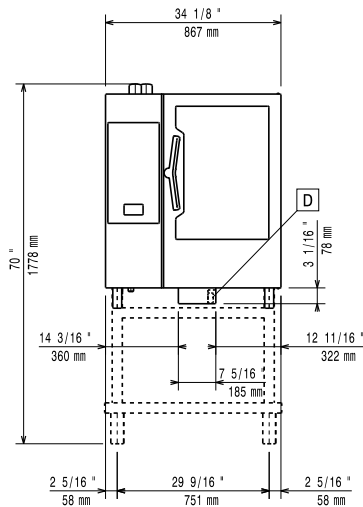
- Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.
- Cecha „Make-it-mine” umożliwiającą pełną personalizację lub zablokowanie interfejsu użytkownika.
- SkyHub pozwala użytkownikowi na grupowanie ulubionych funkcji na stronie głównej interfejsu użytkownika.
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Materiały pomocnicze szkoleniowe i instruktażowe są łatwo dostępne po zeskanowaniu kodu QR za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.
- Na koniec cyklu automatyczna wizualizacja konsumpcji.
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).

### Utrzymywalność

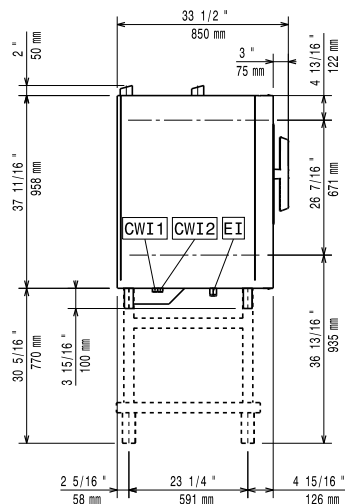


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Funkcja ograniczonej mocy.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samooczyszczania. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie) oraz funkcje „zielone” dla oszczędności energii, wody, detergentu i nabłyszczacza. Również możliwość zaprogramowania opóźnionego uruchomienia.
- Funkcja Plan-n-Save organizuje kolejność gotowania dla wybranych cykli, optymalizując pracę w kuchni z punktu widzenia oszczędności czasu i energii.

Przód

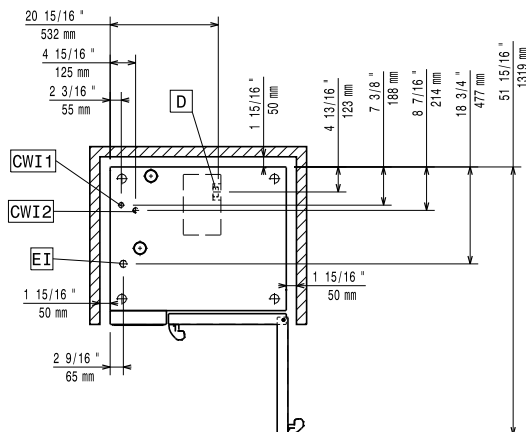


Bok



CWI1 = Włot zimnej wody 1                      EI = Złącze elektryczne  
 CWI2 = Włot zimnej wody 2  
 D = Odpływ  
 DO = Rura spustowa przelewowa

Góra



### Elektryczne

<b>Napięcie zasilania:</b>	217618 (ECOIE101K2AT)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Moc przyłączeniowa:</b>		19 kW
<b>Maksymalna moc przyłączeniowa:</b>		20.3 kW
<b>Częstotliwość:</b>		50-60Hz

### Woda:

<b>Ciśnienie (min-max):</b>	1-6 bar
<b>Wielkość linii odpływowej:</b>	50mm
<b>Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody:</b>	3/4"
<b>Maksymalna temperatura wody zasilającej:</b>	30 °C
<b>Twardość:</b>	5 °fH / 2.8 °dH
<b>Chlorki:</b>	<10 ppm
<b>Przewodność:</b>	>50 µS/cm

### Zdolność:

<b>Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:</b>	50 kg
---	-------

### Kluczowe informacje:

<b>Wymiary zewnętrzne, szerokość:</b>	867 mm
<b>Wymiary zewnętrzne, głębokość:</b>	775 mm
<b>Wymiary zewnętrzne, wysokość:</b>	1058 mm
<b>Ciężar netto:</b>	127 kg
<b>Ciężar wysyłkowy:</b>	144 kg
<b>Wysokość wysyłkowa:</b>	1280 mm
<b>Szerokość wysyłkowa:</b>	930 mm
<b>Głębokość wysyłkowa:</b>	930 mm
<b>Objętość wysyłkowa:</b>	1.11 m <sup>3</sup>
<b>Certyfikacja:</b>	CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4*
<b>Ilość/typ pojemników:</b>	10 - 1/1 Gastronorm
<b>Odległość między przewodnicami:</b>	67 mm
<b>Wskaźnik wodoodporności:</b>	IPX5

### Dane utrzymywalności

<b>Bieżące zużycie:</b>	30 Amps
<b>Poziom hałasu:</b>	<68 dBA