

## SkyLine PremiumS Piec SkyLine PREMIUM S, 10 GN 1/1, gazowy, LPG

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



217762 (ECOG10IT2H0)

Piec SkyLine PREMIUM S, 10 GN 1/1, gazowy LPG, wytwornica pary bojler, sterowanie przez ekran dotykowy, 3 tryby pracy (automatyczny, programowalny, ręczny) automatyczne zmywanie.

### Podstawowa charakterystyka

- Wbudowany bojler dla regulacji wilgotności o dużej dokładności, zgodnie z wybraną nastawą.
- Kontrola rzeczywistej wilgotności w oparciu o Czujnik Lambda dla zapewnienia równomiernych wyników jakościowych.
- Suchy, gorący cykl konwekcyjny (25 °C - 300 °C): idealny do gotowania przy niskiej wilgotności.
- Cykl kombi (25 °C - 300 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary dla uzyskania środowiska gotowania z regulacją wilgotności, przyspieszającego proces gotowania oraz redukującego straty na wadze.
- Nisko-temperaturowy cykl parowy, idealny do gotowania metodą próżniową sous-vide, odgrzewania oraz delikatnego gotowania. Cykl parowy napr. do owoców morza i warzyw. Rodzaj ustawienia temperatury pary (101 °C - 130 °C).
- Tryb automatyczny obejmujący 9 grup żywności (mięso, drób, ryby, warzywa, makaron/ryż, jajka, pikantne przystawki i słodkie wypieki, chleb, desery) z ponad 100 różnymi pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) piec optymalizuje proces gotowania, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w nim umieszczonej, dla osiągnięcia wybranego wyniku gotowania. Podgląd parametrów gotowania w czasie rzeczywistym. Możliwość personalizacji i zapisu do 70 wariantów na daną grupę.
- Cykle+:
  - Regeneracja (idealna do zastosowań bankietowych na talerzu lub odgrzewania w pojemnikach),
  - Gotowanie w Niskiej Temperaturze (by ograniczyć utratę wagi oraz maksymalnie ulepszyć jakość żywności) patent US7750272B2 i powiązana rodzina,
  - Cykl wyrastania ciasta,
  - Gotowanie EcoDelta, gotowanie z sondą do żywności, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania,
  - Gotowanie metodą próżniową Sous Vide,
  - Gotowanie statyczne (Static-Combi) do odtworzenia tradycyjnego gotowania w piecu statycznym,
  - Pasteryzacja makaronu,
  - Cykle odwadniania (idealne do suszenia owoców, warzyw, mięs, owoców morza),
  - Kontrola bezpieczeństwa żywności (Food Safe Control) do automatycznego monitorowania bezpieczeństwa procesu gotowania zgodnie ze standardami higienicznymi HACCP, patent US6818865B2 i powiązana rodzina,
  - Zaawansowana kontrola bezpieczeństwa żywności (do sterowania gotowaniem za pomocą czynnika pasteryzacji).
- 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

APROBATA

do 60 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.
- 6-punktowa wieloczułkowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- 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).
- Tryb awaryjny z auto-diagnozą zostaje aktywowany automatycznie w razie wystąpienia usterki, aby uniknąć przestojów.
- W komorze prowadnice do 10 pojemników GN1/1
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, 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.
- Wbudowany spryskiwacz z systemem automatycznego cofania.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej.
- Dostawa z prowadnicami 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.
- Za pomocą SkyDuo Piec i Szybkoschładzarka są ze sobą połączone i komunikują się w celu prowadzenia użytkownika przez proces gotowania i chłodzenia (cook&chill) z zapewnieniem optymalizacji czasu i wydajności (zapytaj o konieczności opcjonalnych akcesoriów).
- Załadowanie obrazów dań, dla pełnej personalizacji cykli gotowania na ekranie pieca.
- 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 alerty dla każdego zadania.
- 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).
- 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.

## Utrzymywaność

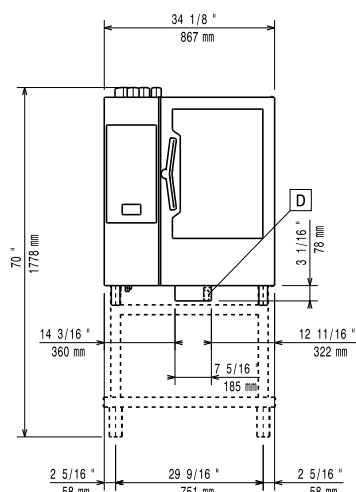


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Zero Waste dostarcza szefom kuchni przydatnych wskazówek, jak zminimalizować marnowanie żywności. Zero Waste to biblioteka zautomatyzowanych przepisów, która ma na celu:
  - dać drugie życie surowej żywności tuż przed jej upływem terminu ważności (np.: z mleka na jogurt)
  - uzyskać prawdziwe i smaczne posiłki z przejrzanych owoców/warzyw (zwykle uważanych za nadające się do sprzedaży)
  - promować stosowanie zazwyczaj wyrzucanej żywności (np. skórki marchwi).
- Funkcja ograniczonej mocy.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-czyszczenia ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 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.
- Produkt certyfikowany poprzez Energy Star 2.0

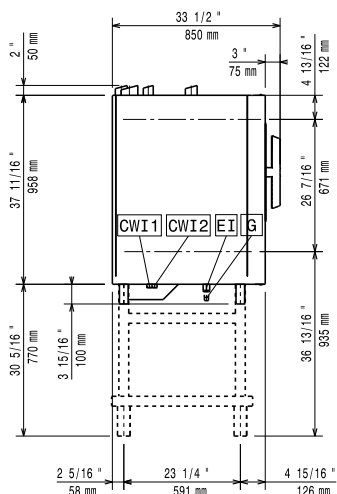
## Rekomendowane środki mycia

- |                                                                                           |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • C25 - tabletki do płukania i odkamieniania; 50 tabletek w wiaderku                      | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • C22 - tabletki do czyszczenia; bez fosforanów, 100 torebek w wiaderku (kraje nordyckie) | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |

Przód

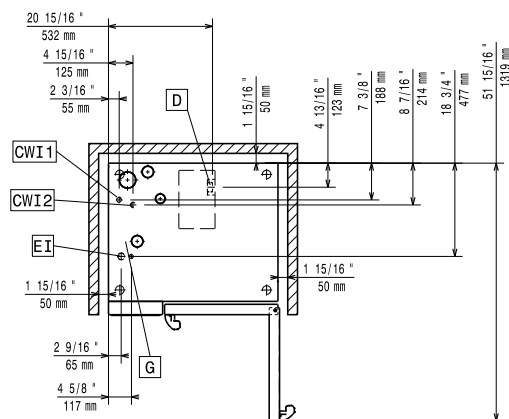


Bok



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

Góra



### Elektryczne

Napięcie zasilania: 220-240 V/1 ph/50 Hz  
 Moc przyłączeniowa: 1.1 kW  
 Częstotliwość: 50Hz

### Gaz

#### LPG:

Wytwornica pary: BTU (21 kW)  
 Elementy grzejne: BTU (21 kW)  
 Całkowite obciążenie cieplne: 105679 BTU (31 kW)  
 Moc gazowa: 31 kW  
 Standardowe dostarczenie gazu: LPG, G31  
 ISO 7/1 - średnica podłączenia gazu: 1/2" MNPT

### Woda:

Maksymalna temperatura wody zasilającej: 30 °C  
 Ciśnienie (min-max): 1-6 bar  
 Chlorki: <17 ppm  
 Przewodność: >50 µS/cm  
 Wielkość linii odpływowej: 50mm  
 Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody: 3/4"

### Zdolność:

Odległość między prowadnicami: 67 mm  
 Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 50 kg  
 Ilość/typ pojemników: 10 (GN 1/1)

### Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 867 mm  
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 775 mm  
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1058 mm  
 Ciężar netto: 159 kg  
 Ciężar wysyłkowy: 177 kg  
 Wysokość wysyłkowa: 1280 mm  
 Szerokość wysyłkowa: 930 mm  
 Głębokość wysyłkowa: 930 mm  
 Objętość wysyłkowa: 1.11 m<sup>3</sup>

Certyfikacja: CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4\*  
 Wskaźnik wodoodporności: IPX5

### Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie: 5 Amps  
 Poziom hałasu: <68 dBA