

**SkyLine Premium**  
**Piec SkyLine PREMIUM, 6 GN 1/1,**  
**elektryczny, lewe drzwi**

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

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

Nazwa \_\_\_\_\_

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

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

217827 (ECOE61B2AL)

Piec SkyLine PREMIUM, 6 GN 1/1, elektryczny, lewe drzwi, wytwarzanie pary, bojler, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie.

### Podstawowa charakterystyka

- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- W komorze są zainstalowane przewodnice do 6 pojemników GN1/1.
- 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 (25 °C - 130 °C).
- Gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania.
- Wstępnie ustawiony program do regeneracji, idealny do zastosowań bankietowych na talerzach lub odgrzewania w pojemnikach GN.
- Tryb programów: w pamięci pieca można zapisać 100 przepisów, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego przepisu w dowolnym czasie. Dostępne są również 4-kroki gotowania.
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- Wentylator z 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.
- Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-oczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie).
- Dostępne opcje środków myjących: stałe, ciekłe (wymagane dodatkowe wyposażenie).
- GreaseOut: przygotowany do wbudowanego

APROBATA

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.

## 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

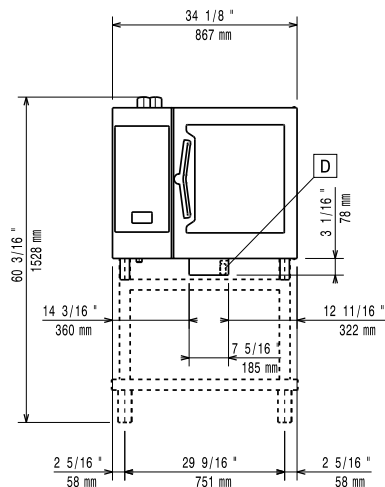
- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami gotowania oraz konfiguracji. Port USB umożliwia też podłączenie sondy do gotowania metodą próżniową sous-vide (opcjonalne wyposażenie).
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).

## Utrzymywalność

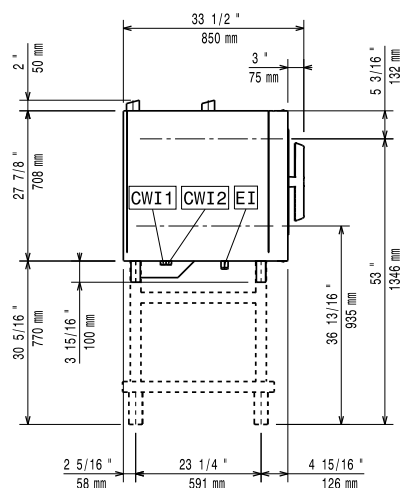


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Funkcja ograniczonej mocy.

Przód

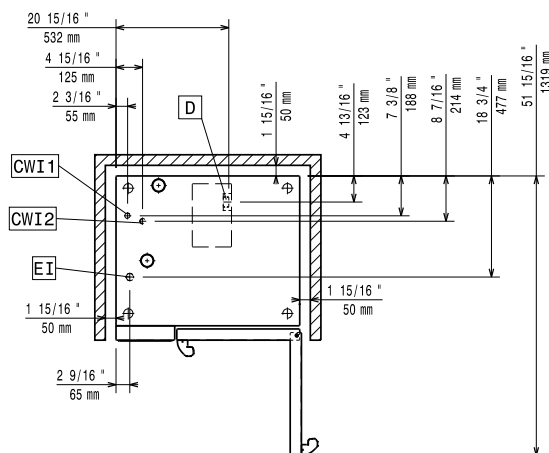


Bok



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

Góra



### Elektryczne

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Napięcie zasilania:            | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Maksymalna moc przyłączeniowa: | 11.8 kW                  |
| Moc przyłączeniowa:            | 11.1 kW                  |
| Częstotliwość:                 | 50-60Hz                  |

### Woda:

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Maksymalna temperatura wody zasilającej:          | 30 °C     |
| Ciśnienie (min-max):                              | 1-6 bar   |
| Chlorki:                                          | <45 ppm   |
| Przewodność:                                      | >50 µS/cm |
| Wielkość linii odpływowej:                        | 50mm      |
| Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody: | 3/4"      |

### Zdolność:

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Odległość między przewodnikami:        | 67 mm      |
| Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: | 30 kg      |
| Ilość/typ pojemników:                  | 6 (GN 1/1) |

### Kluczowe informacje:

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne, szerokość: | 867 mm                            |
| Wymiary zewnętrzne, głębokość: | 775 mm                            |
| Wymiary zewnętrzne, wysokość:  | 808 mm                            |
| Ciężar netto:                  | 114 kg                            |
| Ciężar wysyłkowy:              | 129 kg                            |
| Wysokość wysyłkowa:            | 1030 mm                           |
| Szerokość wysyłkowa:           | 930 mm                            |
| Głębokość wysyłkowa:           | 930 mm                            |
| Objętość wysyłkowa:            | 0.89 m³                           |
| Certyfikacja:                  | CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4* |
| Wskaźnik wodoodporności:       | IPX5                              |

### Dane utrzymywalności

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Bieżące zużycie: | 18.9 Amps |
| Poziom hałas:    | <68 dBA   |