Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, lewe drzwi

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #

217829 (ECOE101B2AL)	Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, lewe drzwi, wytwornica pary bojler, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie.

APROBATA

Podstawowa charakterystyka

- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- 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.
- 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.
- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-oczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cyklów automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie).
- 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 narożami 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 prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- 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).

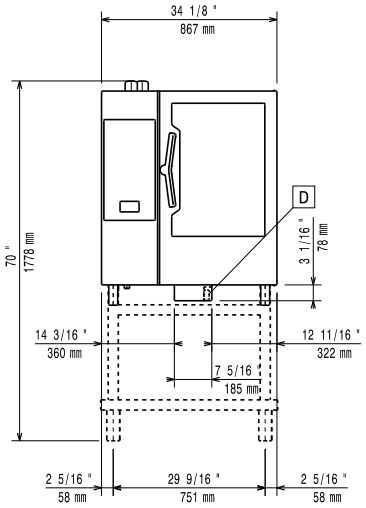
Utrzymywalność

- 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.

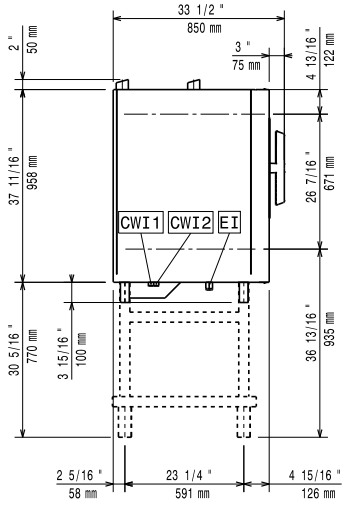
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

SkyLine Premium
Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, lewe drzwi

Przód

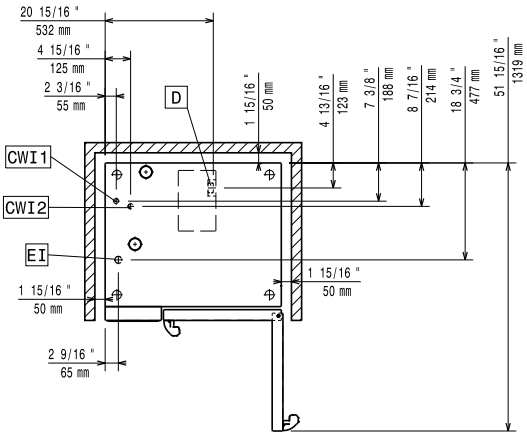


Bok



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:	20.3 kW
Moc przyłączeniowa:	19 kW
Częstotliwość:	50-60Hz

Woda:

Maksymalna temperatura wody zasilającej:	30 °C
Ciśnienie (min-max):	1-6 bar
Chlorki:	<45 ppm
Przewodność:	0 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:	138 kg
Ciężar wysyłkowy:	154 kg
Wysokość wysyłkowa:	1280 mm
Szerokość wysyłkowa:	930 mm
Głębokość wysyłkowa:	930 mm
Objętość wysyłkowa:	1.11 m³
Certyfikacja:	CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4*
Wskaźnik wodoodporności:	IPX5

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie:	30 Amps
Poziom hałasu:	<68 dBA

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2025.04.20