

## SkyLine Premium Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, AISI 316

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



217852 (ECOIE101B2A1)

Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, wytwornica pary bojler, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie. BOJLER ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 316.

### 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 cykliów 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

APROBATA

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.
- 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



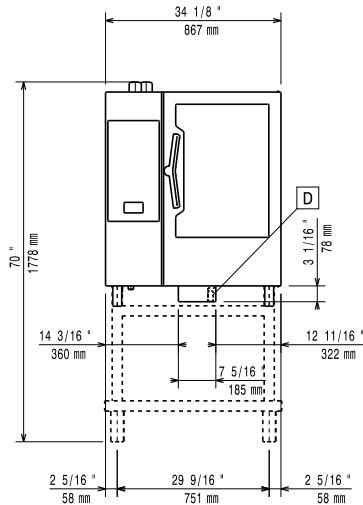
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej -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



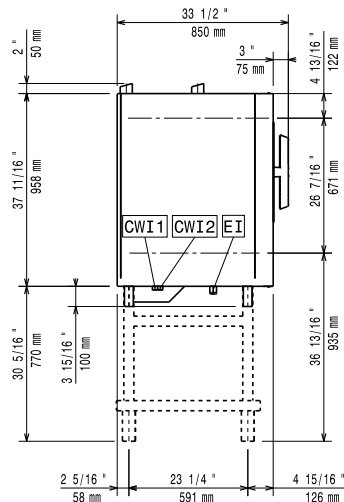
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Premium Piec SkyLine PREMIUM, 10 GN 1/1, elektryczny, AISI 316

Przód



Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1  
CWI2 = Wlot zimnej wody 2  
D = Odplyw  
DO = Rura spustowa przelewowa  
EI = Zlaczne 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:                                          | <85 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: | 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:              | 156 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 hałas:    | <68 dBA |



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

2025.04.19