

SkyLine ProS Piec SkyLine PRO S, 8 blach 400 x 600 mm, gazowy – piekarniczy

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



227682 (ECOG101K2GB)

Piec SkyLine PRO S, piekarniczy na 8 blach 400 x 600 mm, gazowy, wytwarzanie pary natryskiem, sterowanie przez ekran dotykowy, 2 tryby pracy (programowalny, ręczny) automatyczne zmywanie. Odstęp prowadnic 80 mm.

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 kategoriach, 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 przestojów.
- W komorze prowadnice do 8 blach piekarniczych o wymiarze 400x600 mm
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym

APROBATA

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.
- W komplecie stelaż piekarniczy do blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 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).

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).
- 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 nabityszczacza. 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.

Uwzględnione akcesoria

- 1 x Stelaż piekarniczy do pieców 10 GN 1/1, 8 blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm PNC 922656



SkyLine ProS
Piec SkyLine PRO S, 8 blach 400 x 600 mm, gazowy – piekarniczy

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

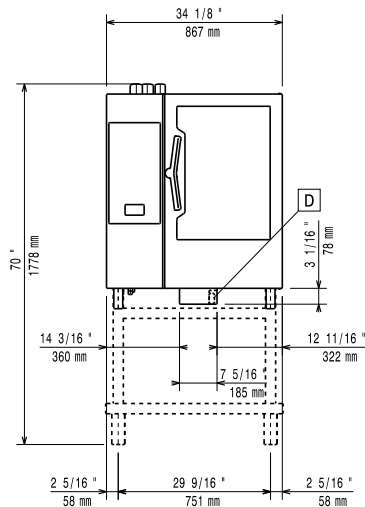
2024.07.25



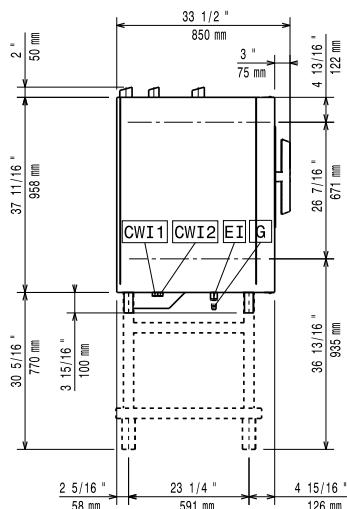
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Piec SkyLine PRO S, 8 blach 400 x 600 mm, gazowy – piekarniczny

Przód

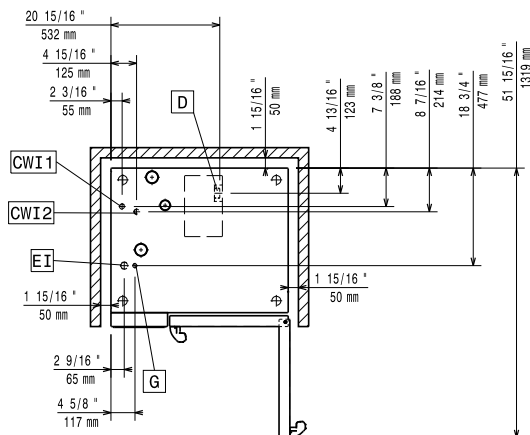


Bok



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

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:
227682 (ECOG101K2GB) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Moc przyłączeniowa: 1.1 kW
Częstotliwość: 50Hz

Gaz

Moc gazowa: 21 kW
Standardowe dostarczenie gazu: Gaz ziemny G20

Gaz ziemny:

Elementy grzejne: BTU/h (21 kW)
Całkowite obciążenie cieplne: 71589 BTU/h (21 kW)

Woda:

Ciśnienie (min-max): 1-6 bar
Wielkość linii odpływowej: 50mm
Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody: 3/4"
Maksymalna temperatura wody zasilającej: 30 °C
Twardość: 5 °fH / 2.8 °dH
Chlorki: <10 ppm
Przewodność: 0 µS/cm

Zdolność:

Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 45 kg

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 867 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość: 775 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1058 mm
Ciężar netto: 139 kg
Ciężar wysyłkowy: 155 kg
Wysokość wysyłkowa: 1280 mm
Szerokość wysyłkowa: 930 mm
Głębokość wysyłkowa: 930 mm
Objętość wysyłkowa: 1.11 m³
CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4*

Certyfikacja:
Ilość/typ pojemników: 8 - 400x600
Odległość między prowadnicami: 80 mm
Wskaźnik wodoodporności: IPX5

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie: 5 Amps
Poziom hałasu: <68 dBA

SkyLine ProS

Piec SkyLine PRO S, 8 blach 400 x 600 mm, gazowy – piekarniczny



Wszystkie informacje są prawdziwe na czas wydruku.

2024.07.25