

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 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.
- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- 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 8 blach piekarniczych o wymiarze 400x600 mm
- System rozpraszania 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

APROBATA

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.
- Załadowanie obrazów dań, dla pełnej personalizacji cykli gotowania na ekranu 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 alarmy 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.

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.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-czyszczenia. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie) oraz funkcje „zielone” dla oszczędności energii, wody, detergentu i nabyłyszczacza. 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 PNC 922656
pieców 10 GN 1/1, 8 blach
400 x 600 mm, odstęp
prowadnic 80 mm



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

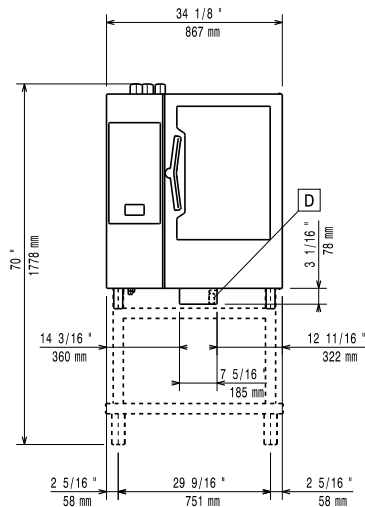
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.



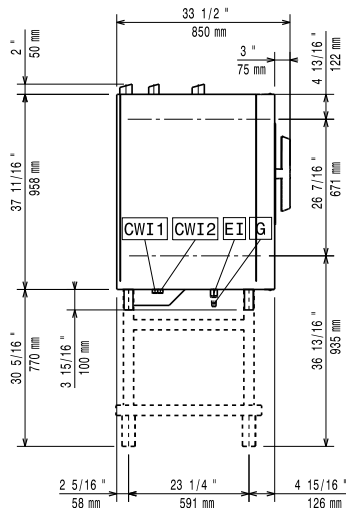
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Przód

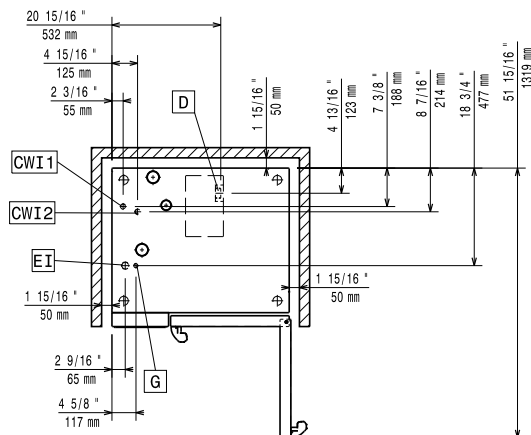


Bok



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

Gaz

Gaz ziemny:

Elementy grzejne: BTU/h (21 kW)
Całkowite obciążenie cieplne: 71589 BTU/h (21 kW)
Moc gazowa: 21 kW
Standardowe dostarczenie gazu: Gaz ziemny G20

Woda:

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

Zdolność:

Odległość między przewodnikami: 80 mm
Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 45 kg
Ilość/typ pojemników: 8 (400x600 mm)

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

Certyfikacja: CE;CB;ETL SANITATION;
Wskaznik wodoodporności: ErgoCert 4⁺
IPX5

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie: 5 Amps
Poziom hałasu: <68 dBA

SkyLine ProS

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



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

2025.12.01