

## SkyLine PremiumS

### Piec SkyLine PREMIUM S, 5 blach 400 x 600 mm, gazowy – piekarniczy

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

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

Nazwa \_\_\_\_\_

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

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



227780 (ECOG61T2GB)

Piec SkyLine PREMIUM S, piekarniczy na 5 blach 400 x 600 mm, gazowy, wytwornica pary bojler, sterowanie przez ekran dotykowy, 3 tryby pracy (automatyczny, programowalny, ręczny) automatyczne zmywanie. Odstęp prowadnic 80 mm.

### Podstawowa charakterystyka

- 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).
- Tryb automatyczny obejmujący 9 grup żywności (mięso, drób, ryby, warzywa, makaron/ryż, jajka, pikantne przystawki i słodkie wypieki, chleb, desery) z ponad 100 różnymi pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) piec optymalizuje proces gotowania, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w nim umieszczanej, dla osiągnięcia wybranego wyniku gotowania. Podgląd parametrów gotowania w czasie rzeczywistym. Możliwość personalizacji i zapisu do 70 wariantów na daną grupę.
- Cykle+:
  - Regeneracja (idealna do zastosowań bankietowych na talerzu lub odgrzewania w pojemnikach),
  - Gotowanie w Niskiej Temperaturze (by ograniczyć utratę wagi oraz maksymalnie ulepszyć jakość żywności) patent US7750272B2 i powiązana rodzina,
  - Cykl wyrastania ciasta,
  - Gotowanie EcoDelta, gotowanie z sondą do żywności, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania,
  - Gotowanie metodą próżniową Sous Vide,
  - Gotowanie statyczne (Static-Combi) do odtworzenia tradycyjnego gotowania w piecu statycznym,
  - Pasteryzacja makaronu,
  - Cykle odwadniania (idealne do suszenia owoców, warzyw, mięs, owoców morza),
  - Kontrola bezpieczeństwa żywności (Food Safe Control) do automatycznego monitorowania bezpieczeństwa procesu gotowania zgodnie ze standardami higienicznymi HACCP, patent US6818865B2 i powiązana rodzina,
  - Zaawansowana kontrola bezpieczeństwa żywności (do sterowania gotowaniem za pomocą czynnika pasteryzacji).
- 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 kategorii, aby lepiej zorganizować menu.

APROBATA

- 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.
- 6-punktowa wieloczułkowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- 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 5 blach piekarniczych o wymiarze 400x600 mm
- 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.
- Wbudowany spryskiwacz z systemem automatycznego cofania.
- 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.
- Za pomocą SkyDuo Piec i Szybkoschładzarka są ze sobą połączone i komunikują się w celu prowadzenia użytkownika przez proces gotowania i chłodzenia (cook&chill) z zapewnieniem optymalizacji czasu i wydajności (zapytaj o konieczności opcjonalnych akcesoriów).
- Załadowanie obrazów dań, dla pełnej personalizacji cykli gotowania na ekranu pieca.
- Cecha „Make-it-mine” umożliwiająca 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.

### 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).
- Zero Waste dostarcza szefom kuchni przydatnych wskazówek, jak zminimalizować marnowanie żywności. Zero Waste to biblioteka zautomatyzowanych przepisów, która ma na celu:
  - dać drugie życie surowej żywności tuż przed jej upływem terminu ważności (np.: z mleka na jogurt)
  - uzyskać prawdziwe i smaczne posiłki z przejrzałych owoców/warzyw (zwykle uważanych za nienadające się do sprzedaży)
  - promować stosowanie zazwyczaj wyrzucanej żywności (np. skórki marchwi).
- Funkcja ograniczonej mocy.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-czyszczenia ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie) oraz funkcje „zielone” dla oszczędności energii, wody, detergentu i nabytych czyszczy. 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.
- Produkt certyfikowany poprzez Energy Star 2.0

### Uwzględnione akcesoria

- 1 x Stelaż piekarniczy do pieców 6 GN PNC 922655  
1/1, 5 blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm

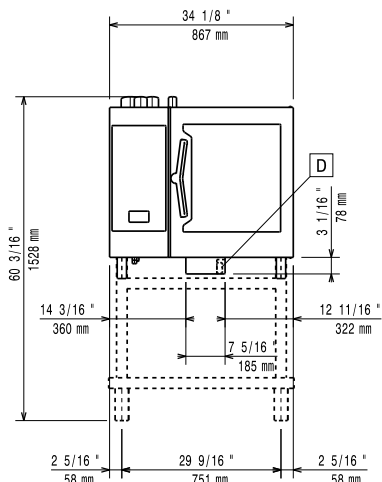
### Opcjonalne akcesoria

- - NOTTRANSLATED - PNC 922435 ☐

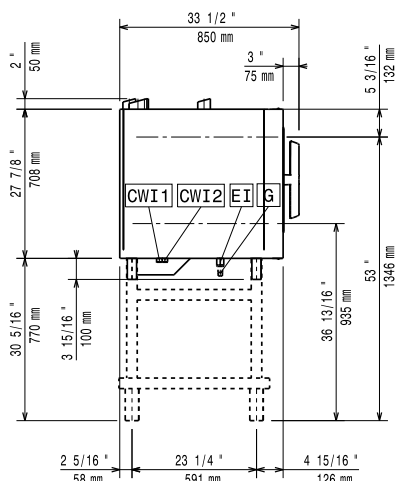
### Rekomendowane środki mycia

- C25 - tabletki do płukania i PNC 0S2394 ☐  
odkamieniania; 50 tabletek w wiaderku
- C22 - tabletki do czyszczenia; bez PNC 0S2395 ☐  
fosforanów, 100 torebek w wiaderku  
(kraje nordyckie)

Przód

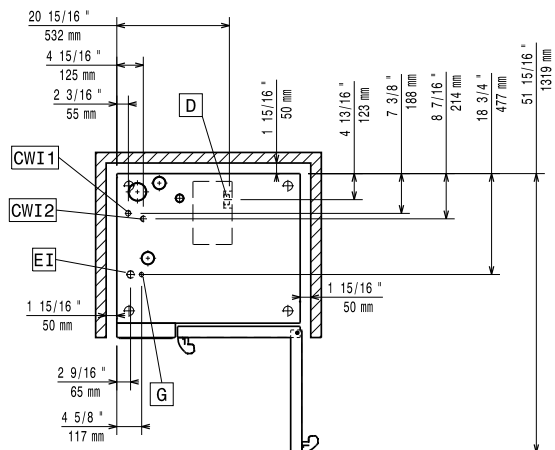


Bok



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

Góra



### Elektryczne

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

### Gaz

#### Gaz ziemny:

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| Wytwornica pary:                     | 13 kW               |
| Elementy grzejne:                    | BTU/h (12 kW)       |
| Całkowite obciążenie cieplne:        | 64771 BTU/h (19 kW) |
| Moc gazowa:                          | 19 kW               |
| Standardowe dostarczenie gazu:       | Gaz ziemny G20      |
| ISO 7/1 - średnica podłączenia gazu: | 1/2" MNPT           |

### Woda:

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| Maksymalna temperatura wody zasilającej:          | 30 °C   |
| Ciśnienie (min-max):                              | 1-6 bar |
| Chlorki:                                          | <17 ppm |
| Przewodność:                                      | 0 µS/cm |
| Wielkość linii odpływowej:                        | 50mm    |
| Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody: | 3/4"    |

### Zdolność:

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| Odległość między prowadnicami:         | 80 mm          |
| Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: | 30 kg          |
| Ilość/typ pojemników:                  | 5 (400x600 mm) |

### Kluczowe informacje:

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne, szerokość: | 867 mm                            |
| Wymiary zewnętrzne, głębokość: | 775 mm                            |
| Wymiary zewnętrzne, wysokość:  | 808 mm                            |
| Ciężar netto:                  | 138 kg                            |
| Ciężar wysyłkowy:              | 155 kg                            |
| Wysokość wysyłkowa:            | 1030 mm                           |
| Szerokość wysyłkowa:           | 930 mm                            |
| Głębokość wysyłkowa:           | 930 mm                            |
| Objętość wysyłkowa:            | 0.89 m <sup>3</sup>               |
| Certyfikacja:                  | CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4* |
| Wskaźnik wodoodporności:       | IPX5                              |

### Dane utrzywalności

|                  |         |
|------------------|---------|
| Bieżące zużycie: | 5 Amps  |
| Poziom hałasu:   | <68 dBA |