

SkyLine Pro

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

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



227952 (ECOE10IC2AB)

Piec SkyLine PRO, piekarniczy na 8 blach 400 x 600 mm, elektryczny, wytwarzanie pary natryskiem, sterowanie cyfrowe, 100 programów, 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 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. 5 cykli 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 8 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.

APROBATA

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 piekarniczny do blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- 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

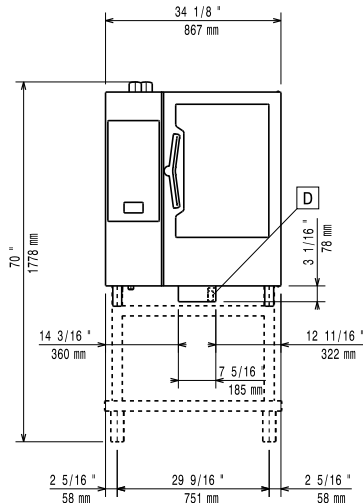


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej -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

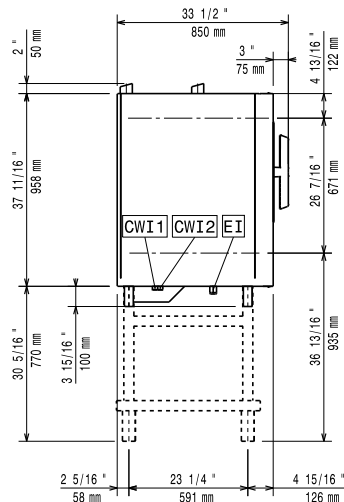
Uwzględnione akcesoria

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

Przód

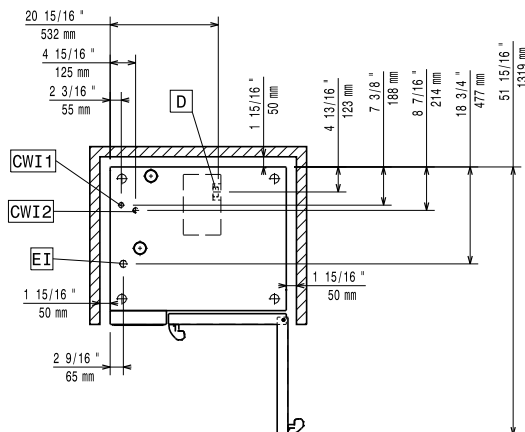


Bok



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

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
Twardość:	5 °fH / 2.8 °dH
Ciśnienie (min-max):	1-6 bar
Chlorki:	<10 ppm
Przewodność:	>50 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:	130 kg
Ciężar wysyłkowy:	150 kg
Wysokość wysyłkowa:	1280 mm
Szerokość wysyłkowa:	930 mm
Głębokość wysyłkowa:	930 mm
Objętość wysyłkowa:	1.06 m³
Certyfikacja:	CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4*
Wskaźnik wodoodporności:	IPX5

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie:	30 Amps
Poziom hałasu:	<68 dBA