

SkyLine Pro

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

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



227982 (ECOG101C2GB)

Piec SkyLine PRO, piekarniczy na 8 blach 400 x 600 mm, gazowy, 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.

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

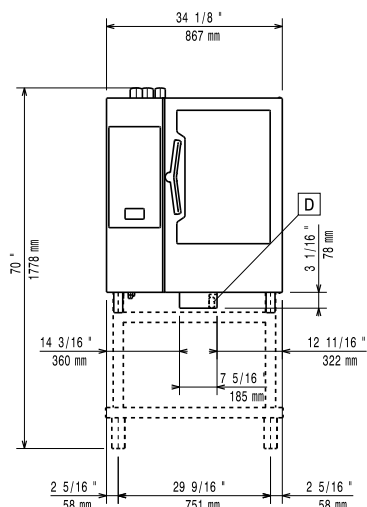


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej –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

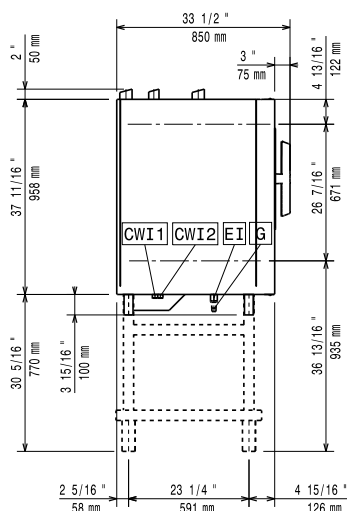
Uwzględnione akcesoria

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

Przód

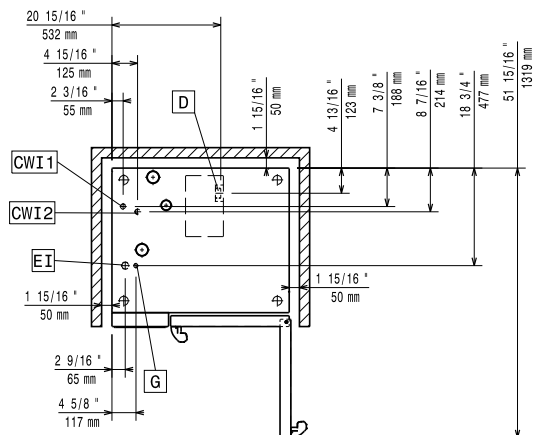


Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1
 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): 1.5-6 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: 850 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 775 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1058 mm
 Ciężar netto: 139 kg
 Ciężar wysyłkowy: 159 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

[NOT TRANSLATED]

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie: 5 Amps
 Poziom hałas: <68 dBA