

SkyLine PremiumS
Piec SkyLine PREMIUM S, 6 GN 1/1,
elektryczny – 3 szyby, IoT module
(SkyDuo)

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



229716 (ECO61T3AT)

Piec SkyLine PREMIUM S, 6 GN 1/1, elektryczny, wytwornica pary bojler, sterowanie przez ekran dotykowy, 3 tryby pracy (automatyczny, programowalny, ręczny) automatyczne zmywanie. Wersja "Green" z drzwiami z 3-mi szybami. Bezpośrednie połączenie kablem PC do systemu SkyDuo bez potrzeby HUB.

Podstawowa charakterystyka

- W komorze są zainstalowane prowadnice do 6 pojemników GN1/1.
- 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 umieszczonej, 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

APROBATA

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.
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- 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 wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- Załadowanie obrazów dań, dla pełnej personalizacji cykli gotowania na ekranu 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 przestoju.
- Łączność gotowa do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitorowania i monitorowania danych w czasie rzeczywistym (zestaw akcesoriów do łączności w zestawie).

Konstrukcja

- Lampy LED w komorze gotowania z funkcją alarmów migających, by pomóc użytkownikom w koordynacji zadań.
- Potrójne drzwi z termoszkłą, z 2 szybami wewnętrznymi na zawiasach dla łatwego czyszczenia oraz podwójna linia oświetlenia LED.
- 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.
- Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 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).
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Cecha „Make-it-mine” umożliwiająca pełną personalizację

lub zablokowanie interfejsu użytkownika.

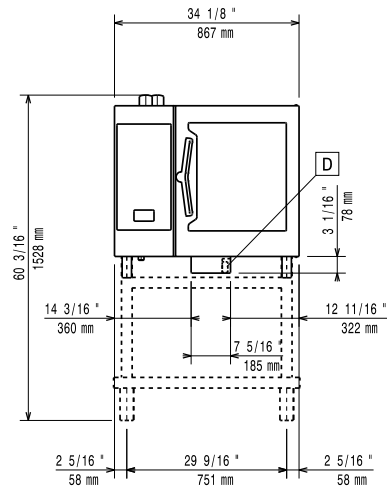
- SkyHub pozwala użytkownikowi na grupowanie ulubionych funkcji na stronie głównej interfejsu użytkownika.
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- Materiały pomocnicze szkoleniowe i instruktażowe są łatwo dostępne po zeskanowaniu kodu QR za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.
- Na koniec cyklu automatyczna wizualizacja konsumpcji.

Utrzymywalność

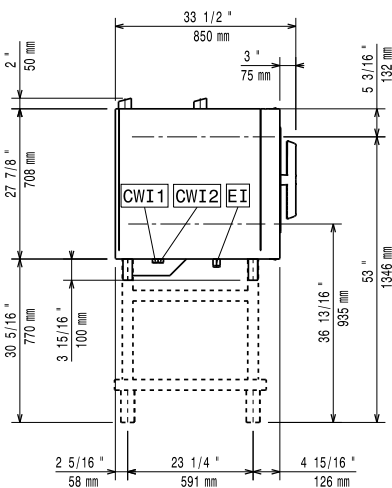


- Funkcja ograniczonej mocy.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie) oraz funkcje „zielone” dla oszczędności energii, wody, detergentu i nabłyszczacza. 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.
- 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).
- Produkt certyfikowany poprzez Energy Star 2.0

Przód

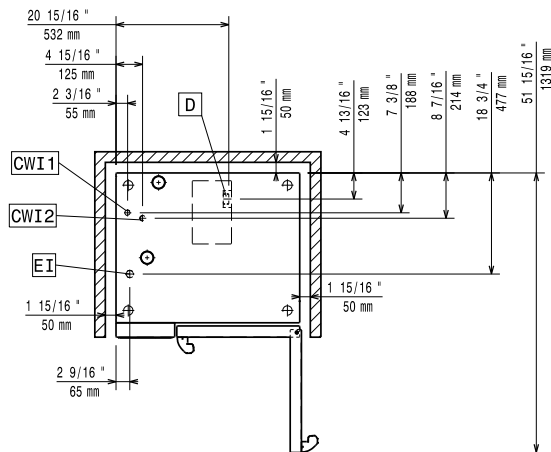


Bok



- CWI1 = Wlot zimnej wody 1
- CWI2 = Wlot zimnej wody 2
- D = Odplyw
- DO = Rura spustowa przelewowa
- EI = Zlaczce elektryczne

Góra



Elektryczne

| | | |
|--------------------------------|---------------------|--------------------------|
| Napięcie zasilania: | 229716 (ECOE6IT3AT) | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Moc przyłączeniowa: | | 11.1 kW |
| Maksymalna moc przyłączeniowa: | | 11.8 kW |
| Częstotliwość: | | 50-60Hz |

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 |
| Chlorki: | <45 ppm |
| Przewodność: | >50 µS/cm |

Zdolność:

| | |
|--|--------------------|
| Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: | 30 kg |
| Ilość/typ pojemników: | 6 (1/1 Gastronorm) |

Kluczowe informacje:

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Wymiary zewnętrzne, szerokość: | 867 mm |
| Wymiary zewnętrzne, głębokość: | 775 mm |
| Wymiary zewnętrzne, wysokość: | 808 mm |
| Ciężar netto: | 121 kg |
| Ciężar wysyłkowy: | 138 kg |
| Wysokość wysyłkowa: | 1030 mm |
| Szerokość wysyłkowa: | 930 mm |
| Głębokość wysyłkowa: | 930 mm |
| Objętość wysyłkowa: | 0.89 m ³ |

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Certyfikacja: | CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4* |
| Wskaźnik wodoodporności: | IPX5 |
| Odległość między przewodnicami: | 67 mm |
| Wskaźnik wodoodporności: | IPX5 |

Dane utrzymywalności

| | |
|------------------|-----------|
| Bieżące zużycie: | 18.9 Amps |
| Poziom hałasu: | <68 dBA |