

SkyLine Premium Električna kombinirana pećnica 20GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



217844 (ECOE201B3A31)

Kombinirana pećnica s
bojlerom SkyLine Premium s
digitalnim upravljanjem,
20x1/1 GN, električna,
mogućnost programiranja,
automatsko čišćenje, bojler
od nehrđajućeg čelika AISI
316L, 3 izolacijska stakla na
vratima

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.

- Ugrađeni bojler (u inox-u 316 L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću Lambda senzora.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s pet razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje).
- Načini pripreme: Programi (može se pohraniti najviše 100 recepata); Ručno (parni ciklus, kombinirani ciklus i konvekcijski ciklus); Ciklus pripreme EcoDelta; Ciklus regeneracije.
- U slučaju kvara uključuje se automatski pričuveni način za izbjegavanje zastoja u radu.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki.
- Povezivanje (Connectivity) za pristup u stvarnom vremenu, ažuriranje softvera na daljinu, HACCP, recepti i upravljanje energijom (opcija)
- Sonda za mjerenje temperature središta namirnice s jednim senzorom.
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Opremljeno kolicima za posude kom 1, 1/1 GN, razmak 63 mm.
- Prilagodljive nožice za niveliranje.

Glavne značajke

- Ugrađeni bojler za visoko preciznu kontrolu vlage i temperature prema odabranim postavkama.
- Precizno i stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda za uvijek jednake rezultate, uz automatsko prepoznavanje količine i veličine hrane koja se priprema.
- Suhi, vrući konvekcijski ciklus (25°C - 300°C): savršen za pripremu hrane uz nisku razinu vlažnosti.
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- Kombinirani ciklus (25°C- 300°C): kombinira konvekcijski ciklus s parom za postizanje kontroliranog okoliša uz vlagu, ubrzavajući ciklus kuhanja i smanjujući gubitak mase.
- Kuhanje na pari pri niskim temperaturama (25°C-99°C): savršen za kuhanje u vakumu (Sous-vide), ponovno zagrijavanje i pripremu osjetljivih namirnica. Kuhanje na pari (101°C): morski plodovi i povrće. Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (101°C- 130°
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- Kuhanje Eco-delta: kuhanjem uz sondu za hranu održavate unaprijed postavljenu fiksnu razliku temperature između centra namirnice i komore pećnice.
- Unaprijed postavljen program za regeneraciju savršen za banketing - priprema na tanjuru ili za ponovno zagrijavanje u posudi.
- Programski način: u memoriju pećnice možete pohraniti najviše 100 recepata kako biste u bilo kojem trenutku mogli pronaći točan recept. Dostupni su i programi kuhanja u četiri koraka.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Ventilator s pet brzina od 300 do 1500 okr/min i obrnutom vrtnjom za optimalno ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja najkasnije 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Uključuje i jednu senzornu sondu središnje temperature namirnice.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- GreaseOut: integrirani komplet za odvod i skupljanje masnoće (za korištenje kompleta, pećnica se mora naručiti kao poseban S-kod).
- Electrolux Professional preporučuje korištenje pročišćene vode kako bi se osigurali optimalni rezultati kuhanja i produžio vijek trajanja uređaja. Provjerite stanje lokalne vode kako biste odabrali odgovarajući filter za vodu. Više informacija dostupno je na web stranici.
- Temperaturna sonda s 6 mjernih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatna

ODOBRENJE:

oprema).

Konstrukcija

- Generator pare/ bojler od nehrđajućeg čelika 316L AISI za zaštitu od korozije.
- Trostruko ostakljena vrata sa zaštitom od topline, uz dvije unutarnje ploče pričvršćene šarkama za jednostavno čišćenje i s dvostrukim linijama LED-lampi.
- Komora pećnice besprijekorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pristup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšega servisiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Povezivost (connectivity) za udaljeni pristup u stvarnom vremenu, jednostavno upravljanje HACCP-om, povećanje vremena rada opreme, praćenje potrošnje i upravljanje energijom (potrebna je dodatna oprema).
- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepata i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priključkom možete priključiti i sondu za sous-vide (dodatni pribor).

Održivost

- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Vanjska kartonska ambalaža izrađena je od 70% recikliranih materijala i FSC*-certificiranog papira, otisnuta ekološki prihvatljivom tintom na bazi vode kako bi se podržala održivost i ekološka odgovornost.

(*Forest Stewardship Council je vodeća svjetska organizacija za održivo gospodarenje šumama).

- Trostruko staklena vrata minimiziraju gubitak energije.*

*Približno -10% potrošnje energije manje pri radu na konvekciji, uz praznu komoru, na temelju ispitivanja u skladu sa standardom ASTM F2861-20

- S novim ciklusima pranja troši 33% manje vode, 43% manje deterdženta i 25% manje energije.*

*Na temelju internog testa provedenog u Electrolux Professional laboratoriju u kojem se uspoređuje stvarna električna kombinirana pećnica SkyLine 20 GN1/1 s bojlerom u odnosu na prethodnu verziju.

- Štedite energiju, vodu, deterdžente i sredstva za ispiranje uz SkyClean green (zelene) funkcije.
- Deterdženti C22 i C25 formulirani su bez fosfata i fosfora (C25 također ne sadrži maleinsku kiselinu), što ih čini sigurnima za okoliš i ljudsko zdravlje.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.

Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizna kolica s nosačem polica, 20 PNC 922753 GN 1/1, razmak 63 mm

Opcijska dodatna oprema

Električki

Napon napajanja:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Električna snaga, maks.:	40.4 kW
Električna snaga, zadano:	37.7 kW

Voda:

Maksimalna ulazna temperatura vode:	30 °C
"FCW" priključak ulaza vode:	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Kloridi:	<85 ppm
Provodljivost:	>50 µS/cm
Ispust "D":	50mm

Kapacitet:

GN:	20 (GN 1/1)
Maksimalni kapacitet opterećenja:	100 kg

Ključne informacije:

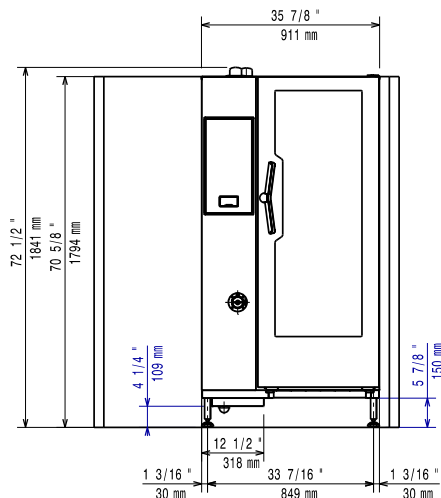
Šarke vrata:	Desna strana
Vanjske dimenzije, širina:	911 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	864 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1794 mm
Težina:	298 kg
Neto težina:	265 kg
Transportna težina:	298 kg
Transportni volumen:	1.83 m ³

ISO Certifikati

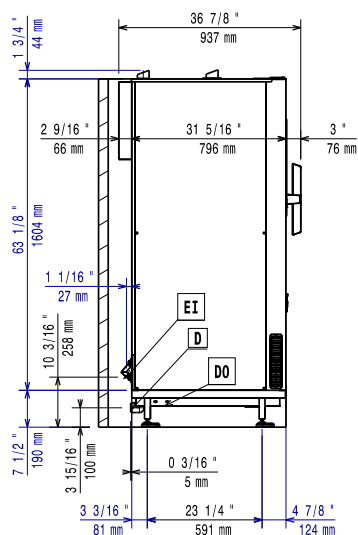
ISO Standardi:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---



Prednja/e

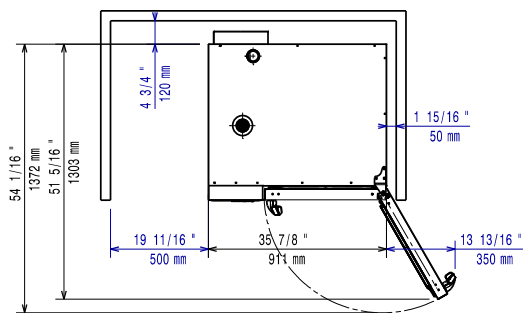


Bočna/o

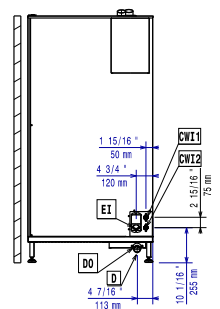


- CW11 = Ulaz hladne vode
 CW12 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta
- EI = Električni priključak

Gornja/e



Distances



- CW11 = Ulaz hladne vode
 CW12 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta
- EI = Električni priključak