

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 20GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

**229797 (ECOE20IT3A31)**

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 20x1/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program receptata, ručni), automatsko čišćenje, bojler od nehrđajućeg čelika AISI 316L, 3 izolacijska stakla na vrat

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije

- Ugrađeni bojler (u inox-u 316 L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću Lambda senzora.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa sedam razina brzine ventilatora
- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i zelene funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje
- Načini pripreme: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih inačica); Programi (maksimalno 1000 receptata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, priprema na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane i napredna kontrola sigurnosti hrane)
- Posebne funkcije: MultiTimer kuhanje, Plan-n-Save za smanjivanje troškova rada, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, SkyDuo Povezivanje (Connectivity) sa SkyLine ChillerS, automatski pričuvni način kako bi se izbjegli zastoji 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 namirnica sa šest senzora
- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetla
- 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.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- Ventilator sa sedam brzina od 300 do 1500 okr/min i reverzibilnom vrtnjom za najbolje ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja unutar 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Suhi, vrući konvekcijski ciklus (25°C - 300°C): savršen za pripremu hrane uz nisku razinu vlažnosti.
- Kombinirani ciklus (25°C- 300°C): kombinira konvekcijski ciklus s parom za postizanje kontroliranog okoliša uz vlagu, ubrzavajući ciklus kuhanja i smanjujući gubitak mase.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- 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°)
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- Automatski način obuhvaća 9 tipologija hrane (meso, perad, ribu, povrće, tjesteninu/rižu, jaja, slana jela od tijesta i slatka jela od tijesta, kruh, desert) uz više od 100 različitih, prethodno instaliranih inačica. Fazom Automatic Sensing (automatsko raspoznavanje) pećnica na najbolji način prilagođava kuhanje prema veličini, količini i vrsti stavljene hrane radi postizanja odabranoga rezultata kuhanja. Pregled parametara kuhanja u stvarnom vremenu. Možete personalizirati i spremati do 70 inačica po tipologiji hrane.
- Posebni ciklusi:
 - Regeneracija (savršeno za banketing na tanjuru u ili podgrijavanje na tacni),
 - Kuhanje na niskim temperaturama LTC (za minimalan gubitak težine i što veću kvalitetu hrane)
 - patent broj US7750272B2 i povezani,
 - Ciklus za dizanje tijesta,
 - Kuhanje EcoDelta, kojim sonda za hranu održava unaprijed postavljenu razliku temperature između sredine hrane i komore za kuhanje,
 - Kuhanje sous-vide (kuhanje u vakumu),
 - Statička priprema- Static-Combi (za imitiranje tradicionalnoga kuhanja statičke pećnice),
 - Pasterizacija tjestenine,
 - Ciklus dehidriranja (savršeno za sušenje voća, povrća, mesa, morskih plodova),
 - Food Safe Control - Kontrola sigurnosti hrane

ODOBRENJE:

(upravljanje sigurnošću procesa kuhanja - automatski nadzor sigurnosti u skladu sa HACCP normama) - patent broj US6818865B2 i povezano,
 - Napredni Food Safe Control - Napredna kontrola sigurnosti hrane (napredno upravljanje sigurnim kuhanjem - za pokretanje kuhanja uz proces pasterizacije).

- Programski ciklus: maksimalno 1.000 recepata može biti pohranjeno u memoriju pećnice, za ponavljanje uvijek istog recepta, svaki put. Recepti mogu biti grupirani u 16 različitih kategorija za bolju organizaciju izbornika. Mogući programi pripreme kroz 16-faza.
- Funkcija MultiTimer za upravljanje do 60 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- 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.

Konstrukcija

- Generator pare/ bojer 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 lakšeg servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- 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).
- 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).
- SkyDuo funkcija omogućuje međusobnu povezanost i komunikaciju pećnice i šok hladnjaka kako bi korisnik lakše savladao postupak kuhanja i hlađenja u cilju optimiranja

vremena i učinkovitosti rada (Set SkyDuo dostupan je kao dodatni pribor).

- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.

Održivost



- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- 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/I s bojlerom u odnosu na prethodnu verziju.

- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Zero Waste kuharima daje korisne savjete za smanjenje bacanja hrane i otpada. Zero Waste je biblioteka automatskih recepata koja ima za cilj: dati drugi život sirovoj hrani koja je blizu isteka roka trajanja (npr.: od mlijeka do jogurta) dobiti prava i ukusna jela od prezrelog voća/povrća (obično se smatra neprikladnim za prodaju) promicati korištenje namirnica koje bi inače bile bačene (npr.: kora od mrkve).
- 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.

Uključena dodatna oprema

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

Opcijska dodatna oprema

- Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuđa s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice. PNC 864388 ☐
- Filter za vodu s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) kada se kombinirana pećnica koristi većinom u načinu pripreme na paru. PNC 920003 ☐
- Vodeni filter s uloškom i mjeracem protoka za srednju potrošnju pare PNC 920005 ☐

SkyLine PremiumS
 Električna kombinirana pećnica 20GN1/I

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
 Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

2026.03.10

• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 – GN 1/1	PNC 922017	☐	• 4 nogice s prirubnicama za 20 GN, 2", 150 mm	PNC 922707	☐
• Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	☐
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	☐	• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	☐
• Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Ulazna rampa za niveliranje za 20 GN 1/1 pećnice	PNC 922715	☐
• Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	☐	• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922725	☐
• Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminijsa sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm	PNC 922189	☐	• Ispušna napa s ventilatorom za 20 GN 1/1 pećnice	PNC 922730	☐
• Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminijsa, 400x600x20 mm	PNC 922190	☐	• Ispušna napa bez ventilatora za 20 1/1 GN pećnice	PNC 922735	☐
• Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminijsa, 400x600x20 mm	PNC 922191	☐	• Komplet za odvod od nehrđajućeg čelika za 20 GN pećnice, promjer=50mm	PNC 922738	☐
• Par košara za prženje	PNC 922239	☐	• Plastični komplet za odvod za pećnice 20 GN, promjer=50mm	PNC 922739	☐
• Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućeg čelika AISI 304, 400x600 mm	PNC 922264	☐	• Držač za ručku kolica (kada su kolica u pećnici) za 20 GN pećnice	PNC 922743	☐
• Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane – H=100 mm	PNC 922746	☐
• USB sonda za kuhanje sous vide	PNC 922281	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm	PNC 922321	☐	• Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora	PNC 922751	☐
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice	PNC 922324	☐	• Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm	PNC 922753	☐
• Univerzalni nosač za ražanj	PNC 922326	☐	• Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922754	☐
• 4 duga ražnjića	PNC 922327	☐	• Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm	PNC 922756	☐
• Posuda za skupljanje masti 40 mm	PNC 922329	☐	• Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica)	PNC 922761	☐
• Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922338	☐	• Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm	PNC 922763	☐
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti kliznih kolica AOS/EasyLine (proizvedenih prije 2019.) s kombiniranim pećnicama 20 GN 1/1 SkyLine/Magistar	PNC 922769	☐
• Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci – svaka od 1,8 kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pećnica 20 GN AOS/EasyLine s kliznim kolicima SkyLine/Magistar	PNC 922771	☐
• Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1	PNC 922365	☐	• Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode	PNC 922773	☐
• Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid	PNC 922386	☐	• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	☐
• USB sonda sa jednom mjernom točkom	PNC 922390	☐	• Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom za pećnice 20 GN	PNC 922778	☐
• IoT modul za OnE Connected (kombinirane pećnice, šok hladnjaci/zamrzivači, tračne perilice posuđa) i SkyDuo (jedna IoT ploča po uređaju – za povezivanje pećnice sa šok hladnjakom/zamrzivačem za ciklus Cook & Chill).	PNC 922421	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	☐
• Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN)	PNC 922435	☐	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	☐
• Komplet za podizanje s povećanjem visine kolica za pećnicu 20 GN 1/1	PNC 922446	☐	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila	PNC 922618	☐	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	☐			
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	☐			
• Toplinska zaštita za pećnice 20 GN 1/1	PNC 922659	☐			
• Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm	PNC 922683	☐			
• Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid	PNC 922687	☐			

- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 PNC 925005
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 PNC 925006
- Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 PNC 925007
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm PNC 925009
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925012
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925013
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925014

Preporučeni deterdženti

- C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstva za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta PNC 0S2394
- C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica PNC 0S2395

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

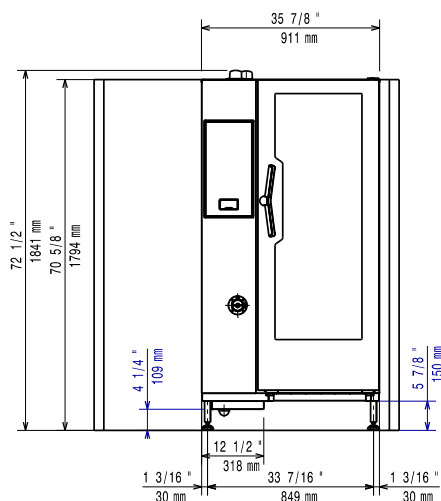
Ključne informacije:

Šarke vrata:	Desna strana
Vanjske dimenzije, širina:	911 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	864 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1794 mm
Težina:	313 kg
Neto težina:	280 kg
Transportna težina:	313 kg
Transportni volumen:	2.05 m ³

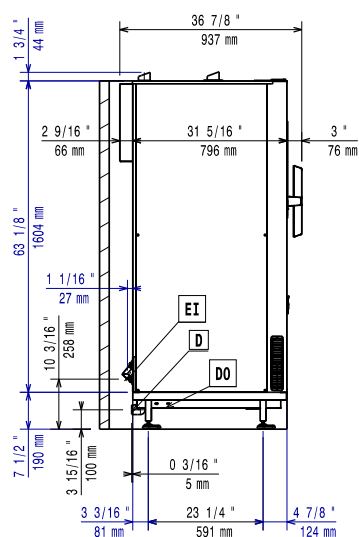
ISO Certifikati

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

Prednja/e



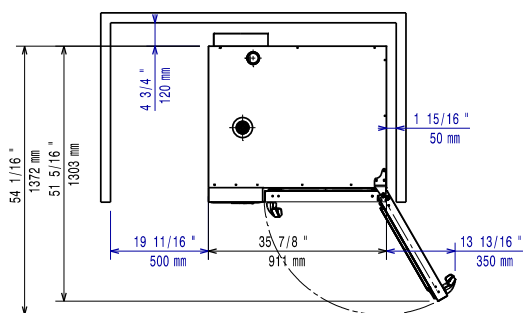
Bočna/o



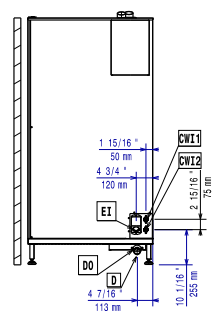
CWI1 = Ulaz hladne vode
CWI2 = Ulaz hladne vode 2
D = Ispust
DO = Preljevna cijev ispusta

EI = Električni priključak

Gornja/e



Distances



CWI1 = Ulaz hladne vode
CWI2 = Ulaz hladne vode 2
D = Ispust
DO = Preljevna cijev ispusta

El = Električni priključak