

SkyLine Pro

Električna kombinirana pećnica 6GN1/1

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217920 (ECO61C2A0)

Kombinirana pećnica SkyLine Pro bez bojlera s digitalnim upravljanjem, 6x1/1 GN, električna, programabilna, automatsko čišćenje

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vodičem za odabir.
- Funkcija puštanja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 5 razina brzine ventilatora.
 - SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
 - Načini kuhanja: Programi (može se pohraniti maksimalno 100 recepata); Ručno; EcoDelta ciklus kuhanja.
 - U slučaju kvara uključuje se automatski pričuvni način za izbjegavanje zastoja u radu.
 - USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
 - Jednostruka senzorska sonda za mjerenje temperature središta hrane.
 - Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
 - Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
 - Opremljena 1 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 67 mm.

Glavne značajke

- Digitalno sučelje s tipkama osvijetljenima pozadinskom LED-rasvjetom i vodičem.
- Funkcija proizvodnje pare bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage visoke kvalitete i konzistentnih rezultata kuhanja.
- Suhi vrući konvekcijski ciklus (max 300 °C), idealan za kuhanje pri niskoj vlazi. Automatski ovlaživač (11 stupnjeva) za stvaranje pare bez bojlera:
 - 0 = bez dodatne vlage (zapečena, gratinirana, pečenje, prethodno skuhana hrana)
 - 1-2 = niska razina vlage (male porcije mesa i ribe)
 - 3-4 = srednje niska razina vlage (veliki komadi mesa, podgrijavanje, pečenu piletina i dizanje tijesta***)
 - 5-6 = srednja razina vlage (prženo povrće i lagano pečeno meso i riba)
 - 7-8 = srednje visoka razina vlage (pirjano povrće)
 - 9-10 = visoka razina vlage (poširano meso i krumpir pečen u kori).
- Kuhanje Eco-delta: kuhanjem uz sondu za hranu održavate unaprijed postavljenu fiksnu razliku temperature između centra namirnice i komore pećnice.
- 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.
- 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.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje).
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterđent (bez fosfata), tekući deterđent (za koji je potreban dodatni pribor).
- GreaseOut: pripremljen za integrirani odvod i prikupljanje masti radi sigurnijeg rada (zasebno postolje je dodatni pribor).
- 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).
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Kapacitet: 6GN 1/1.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performanse i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

ODOBRENJE:

Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu. Unutarnjeg staklo se može jednostavno očistiti budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.
- 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.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.

User Interface & Data Management

- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- Connectivity spremna za pristup spojenim uređajima u realnom vremenu s udaljenosti uz praćenje podataka (potrebna je dodatna oprema- stupite u kontakt sa prodajnim osobljem EPR).

Održivost



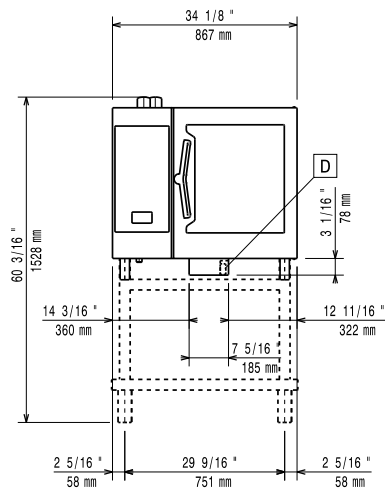
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).

Opcijska dodatna oprema

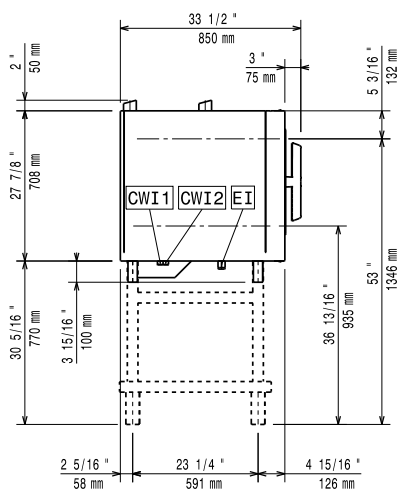
- Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare) PNC 920003
- Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole PNC 921305
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm PNC 922190
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm PNC 922191
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265

- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm PNC 922321
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm PNC 922351
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382
- Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 1/1, razmak 65 mm PNC 922600
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922606
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 GN 1/1, razmak 80 mm (5 vodilica) PNC 922607
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614
- Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922615
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618
- Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod) PNC 922619
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 PNC 922620
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 PNC 922626
- Kolica za pokretni nosač za 2 pećnice 6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu na podizaču PNC 922628
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 PNC 922630
- Podizač na nožicama za 2 pećnice 6 GN 1/1 ili za pećnicu 6 GN 1/1 na postolju PNC 922632
- Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm PNC 922635
- Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm PNC 922636

Prednja/e

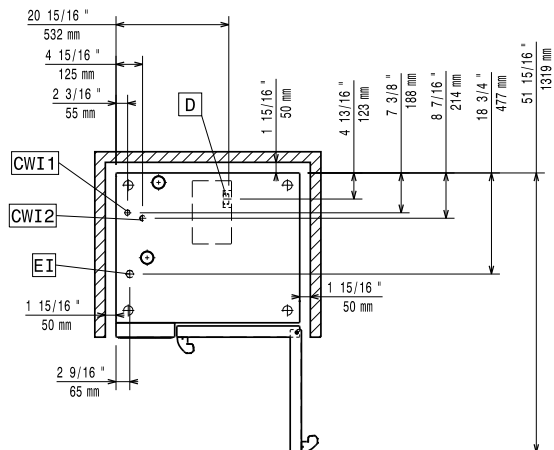


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:
 217920 (ECO61C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Spojeno opterećenje: 11.1 kW
Spojeno opterećenje: 11.8 kW
Potreban sigurnosni osigurač.

Voda:

"FCW" priključak ulaza vode: 3/4"
Tlak: 1-6 bar
Ispust "D": 50mm
Electrolux Professional preporuča uporabu tretirane vode, bazirane na rezultatima testiranja vode.
 Molimo provjerite u Uputi za uporabu za detaljnije informacije o vodi.
Maksimalna ulazna temperatura vode: 30 °C
Tvrdoća vode: 5 °fH / 2.8 °dH
Kloridi: <10 ppm
Provodljivost: >50 µS/cm

Instalacija:

Potreban slobodan prostor: Prostor: 5 cm iza i s desne bočne strane.
Preporučena udaljenost za servisni pristup: 50 cm lijeva strana.

Kapacitet:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm
Maksimalni kapacitet opterećenja: 30 kg

Ključne informacije:

Vanjske dimenzije, širina: 867 mm
Vanjske dimenzije, dubina: 775 mm
Vanjske dimenzije, visina: 808 mm
Neto težina: 107 kg
Transportna težina: 124 kg
Transportni volumen: 0.89 m³

ISO Certifikati

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