

SkyLine ProS 10xGN1/1, elektrický, s IOT Modulem

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217618 (ECOE101K2AT)

SKYLINE PROS
KONVEKTOMAT 10 GN1/1,
ELEKTRICKÝ, S IOT
MODULEM

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine ProS, konvektomat, 10xGN1/1, EL, dotykové ovládání Touch Screen

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápnování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

- MANUÁLNÍ režim
- PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.
- Speciální programy: EcoDelta pečení
- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub & Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování
- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat. Příprava pro konektivitu.
- 1-bodová pokrmová sonda
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením
- Konstrukce z nerezové oceli
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 10 GN 1/1.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- Připraveno pro připojení (konektivita) k síti pro přístup k připojeným zařízením v reálném čase na dálku a monitorování dat (součástí je sada příslušenství pro připojení).

Konstrukce

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s obými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením

SCHVÁLENO: _____

(více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.

- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)

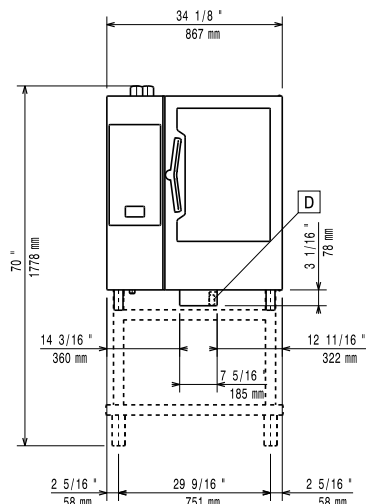
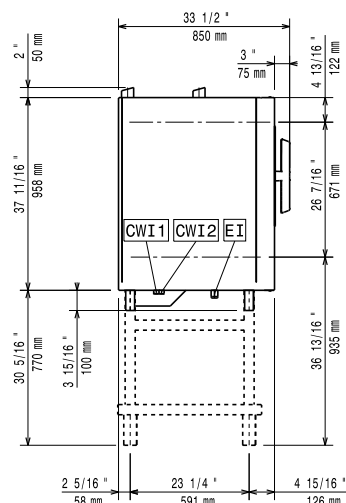
Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Možnost naprogramování doby spuštění pomocí zpožděného startu.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.

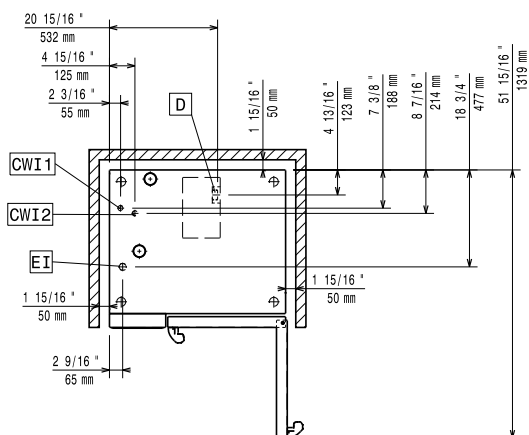
Příslušenství v ceně

- 1 z IoT modul pro OnE PNC 922421
Connected a SkyDuo (1
IoT deska pro každé
zařízení - pro napojení
konvektomatu a šokového
zchlazovače/zmrazovače
pro Cook&Chill proces)

Extra příslušenství

Zepředu

Boční


CW11 = Napojení studené vody 1 EI = Elektrické napojení
 CW12 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Přepadová odpadní trubka

Shora


Elektro

Výchozí napájení odpovídá továrním testovacím podmínkám. Když je napájecí napětí deklarováno jako rozsah, test se provádí při průměrné hodnotě. V závislosti na zemi se může instalovaný výkon v rámci rozsahu lišit.

El. připojení přes samostatný vypínač

Napětí: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon max: 20.3 kW
Příkon výchozí: 19 kW

Voda:

Electrolux Professional doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Max.teplota přívodní vody: 30 °C

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Chloridy: <10 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

Odpad "D": 50mm

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi: 5 cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 10 (GN 1/1)

Rozteč vedení plechů: 67 mm

Max. kapacita: 50 kg

Počet/typ roštů 10 (GN 1/1)

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka 867 mm
Vnější rozměry, Hloubka 775 mm
Vnější rozměry, Výška 1058 mm
Váha: 127 kg
Netto váha: 127 kg
Přepravní váha: 144 kg
Přepravní výška: 1280 mm
Přepravní šířka: 930 mm
Přepravní hloubka: 930 mm
Přepravní objem: 1.11 m³
Pokrmová sonda X
Automatický čistící systém X
Ochrana pro vodě: IPX5

Požadavky na odtah

Latentní teplo:
 217618 (ECO E101K2AT) 3654 W

Citelné/přímé teplo:
 217618 (ECO E101K2AT) 2436 W

Konektivita

Příprava pro OnE Connected
Digital Asistent: ✓

Udržitelnost

Proudové zatížení: 30 Amps