

SkyLine Premium 6xGN1/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217820 (ECOE61B2A0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 6xGN1/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 6xGN1/1, EL, digitální ovládání

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v 11 úrovních)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-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: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí.

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)

- Speciální programy: regenerace; EcoDelta

Funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- pokrmová sonda
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
Přehřátá pára (101-130°C)
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Regenerace/Ohřev: přednastavený program pro banketovou regeneraci i regeneraci/ohřev v GN nádobách
- Programový režim: paměť až na 100 uživatelských programů, každý s možností nastavení až 4 fází.
- Ventilátor: 5 rychlostí nastavitelných od 300 do 1500 ot./min., reversním chodem pro zajištění ideální rovnoměrnosti. Fce. automatické brzdy - zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu.
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické chlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápnování bojleru.
- 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)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušeni přívodu energie.
- Kapacita: 6 GN 1/1.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

SCHVÁLENO: _____

Konstrukce

- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblymi 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

- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

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.

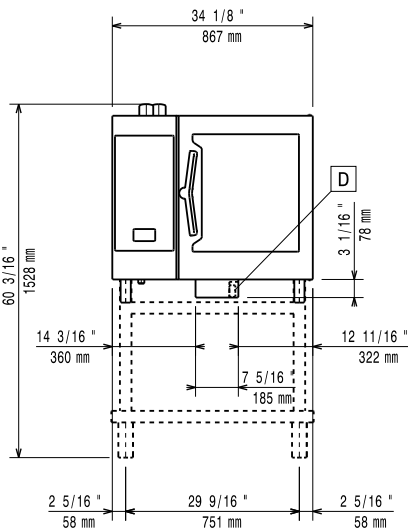
Doporučené detergenty



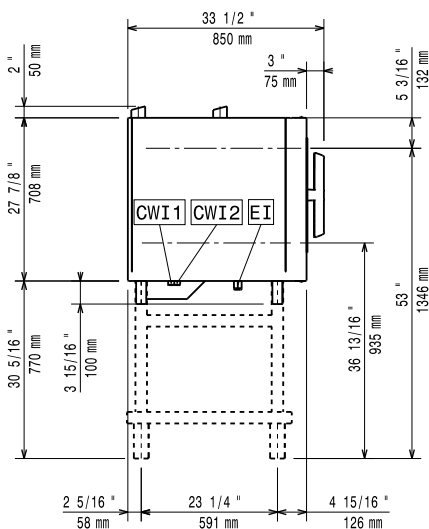
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium 6xGN1/1, elektrický

Zepředu



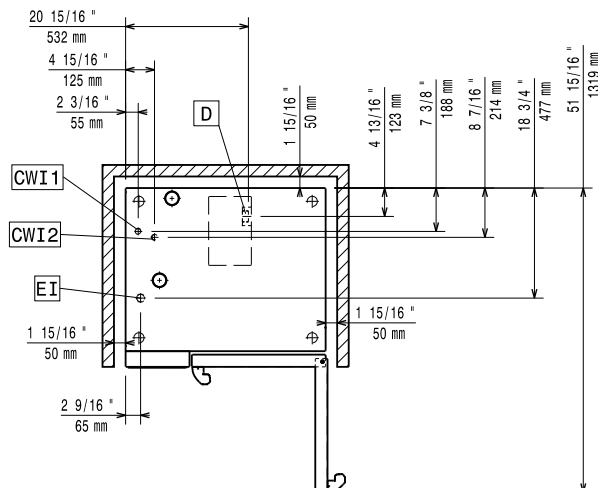
Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
CWI2 = Napojení studené vody 2
D = Odpad
DO = Přepáková odpadní trubka

EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:

217820 (ECOE61B2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Příkon výchozí:

11.1 kW

Příkon max:

11.8 kW

El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV":

3/4"

Tlak:

1-6 bar

Odpad "D":

50mm

Max.teplota přívodní vody:

30 °C

Chloridy:

<17 ppm

Vodivost:

>50 µS/cm

Instalace:

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Min. vzdálenost od zdi:

5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely:

50 cm vlevo

Kapacita:

GN:

6 - 1/1 Gastronorm

Max. kapacita:

30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:

Vnější rozměry, Šířka

867 mm

Vnější rozměry, Hloubka

775 mm

Vnější rozměry, Výška

808 mm

Netto váha:

114 kg

Přepravní váha:

129 kg

Přepravní objem:

0.89 m³

Pokrmová sonda

X

Automatický čistící systém

X

ISO Certifikáty

ISO Standardy:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Extra příslušenství

• Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• IoT modul pro konvektomaty SkyLine a/nebo zchlazovače/zmrzovače.	PNC 922421	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	<input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
• Systém dvoustupňového otevření dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavážeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavážeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Zvýšení podestavby, pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrné upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	<input type="checkbox"/>
			• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
			• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
			• Zavážeční vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
			• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
			• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
			• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> | • Redukční ventil přívodního tlaku vody | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrzovač BCF 15kg & 25kg | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty. | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1 | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO. | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm. | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací rošt GN1/1, ALU | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu. | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podstavby | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 4ks baget | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1 | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládním. | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládním. | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> | Doporučené detergenty | | |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL) | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> | • C25 OPLACHOVÉ a ODVÁPŇOVACÍ tablety pro SkyLine konvektomaty, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL) | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> | • C22 Tabletový MYCÍ detergent pro SkyLine konvektomaty, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | | |