

SkyLine Premium Konvektomat 20x GN1/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217844 (ECOE201B3A31)

SKYLINE PREMIUM,
KONVEKTOMAT 20X GN1/1,
EL, BOJLER AISI316L, 3-
SKLO - ROZTEČ 63MM

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Konvektomat s digitálním ovládáním.

- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
 - Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon s 5 úrovněmi rychlosti ventilátoru
 - SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvápňením parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach).
 - Režimy vaření: Programy (Možnost uložit až 100 receptů); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); EcoDelta, Regenerace
 - Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
 - USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
 - jednobodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
 - Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
 - Celonerezové provedení
 - Bojler z AISI316L
 - Výškově nastavitelné nožičky.
- Dodáváno vč. zavazěcího vozíku s integrovanou klecí na GN1/1 - rozteč 63mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření 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
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- 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)
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápňením vyvíječe páry (bojleru).
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje 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.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 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 zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušeni přívodu energie.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

SCHVÁLENO: _____

Konstrukce

- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými 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

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- 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)
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potiskem ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
<i>(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)</i>
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*<i>Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.</i>
- S novými mycími cykly spotřebuje o 33 % méně vody, o 43 % méně čisticího prostředku a o 25 % méně energie.*

*Na základě interního testu provedeného v laboratoři Electrolux Professional, který porovnával aktuální bojlerový konvektomat SkyLine 20 GN1/1 s předchozí bojlerovou verzí.

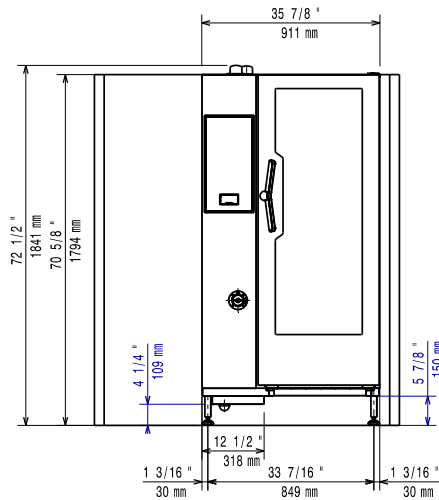
- Šetřete energii, vodu, čisticí prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čisticí prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.

Příslušenství v ceně

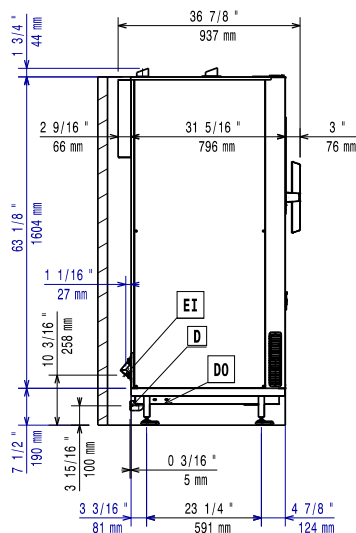
- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou PNC 922753 klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm

Extra příslušenství

Zepředu

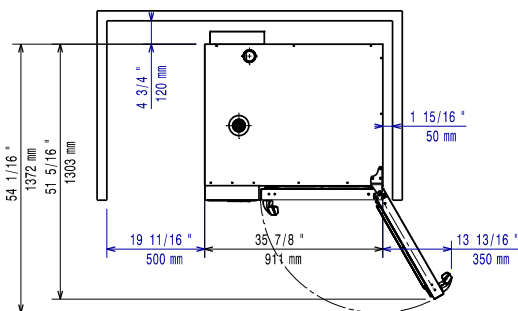


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon max:	40.4 kW
Příkon výchozí:	37.7 kW

Voda:

Max.teplota přívodní vody:	30 °C
Napojení upravené "SV" (CW11, CW12):	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Chloridy:	<85 ppm
Vodivost:	>50 µS/cm
Odpad "D":	50mm

Kapacita:

GN:	20 (GN 1/1)
Rozteč vedení plechů:	63 mm
Max. kapacita:	100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	Vpravo
Vnější rozměry, Šířka	911 mm
Vnější rozměry, Hloubka	864 mm
Vnější rozměry, Výška	1794 mm
Váha:	298 kg
Netto váha:	265 kg
Převážná váha:	298 kg
Převážný objem:	1.83 m ³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:	
217844 (ECO201B3A31)	7272 W
Citelné/přímé teplo:	
217844 (ECO201B3A31)	4848 W

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

SkyLine Premium
Konvektomat 20x GN1/1, elektrický

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.