

SkyLine Premium 20xGN1/1, elektrický

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217824 (ECOE201B2A0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 20xGN1/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 20xGN1/1, 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

Dovádáno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí pro GN1/1, rozteč 63mm

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 úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (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.
- OptiFlow Air Distribution: systém pro dosažení maximální rovnoměrnosti pečení (kombinace speciálního tvaru komory, řízené odvětrávací klapky a přesného ventilátoru s variabilní rychlostí).
- 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)
- 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). Integrovaná funkce odvápnování bojleru.
- Mýcí systém SkyClean uzpůsobený pro 3 různé typy detergentů: práškové, tekuté (zásobník jako extra příslušenství) a enzymatické.
- 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)

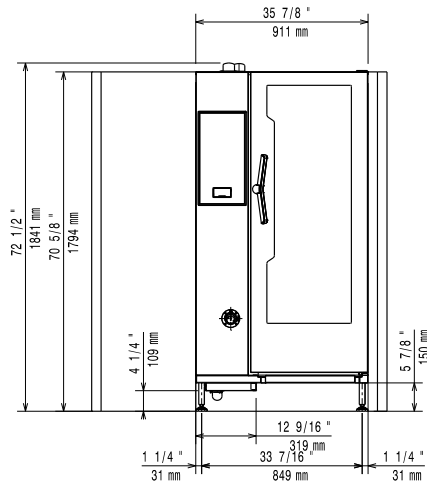
SCHVÁLENO: _____

- Možnost vzdáleného přístupu a napojení na HACCP systémy (vyžaduje extra příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

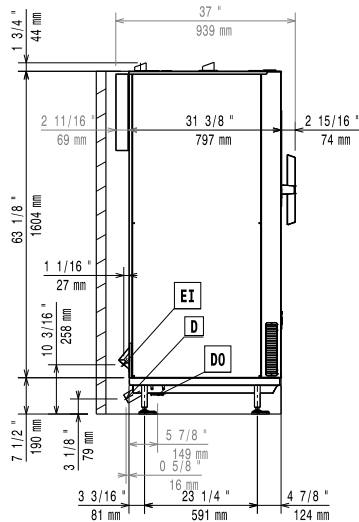
Konstrukce

- 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)
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění; atermická vrstva a systém tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- 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
- Rozteč vedení plechů: 63mm
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezené klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavážecí klece.

Zepředu

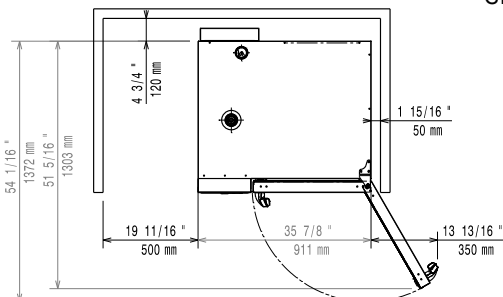


Boční



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

Shora


Elektro

Napětí:
 217824 (ECO E201B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon: 37.7 kW
Příkon: 40.4 kW
El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"
Tlak: 1-4.5 bar
Odpad "D": 50mm
Max.teplota přívodní vody: 30 °C
Chloridy: <17 ppm
Vodivost: >285 µS/cm

Instalace:

Electrolux 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: 20 - 1/1 Gastronorm
Max. kapacita: 100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka: 911 mm
Vnější rozměry, Výška: 1794 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 864 mm
Vnější rozměry, Váha: 340 kg
Netto váha: 340 kg
Přepravní váha: 360 kg
Přepravní objem: 1.83 m³
Pokrmová sonda: X
Automatický čistící systém: X

Příslušenství v ceně

- 1 x Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922753
20xGN1/1 - rozteč 63mm

Extra příslušenství

- C23-PRÁŠKOVÝ MYCÍ DETERGENT, PNC 0s2392
BALENÍ 100KS
- C25 - oplachové a odvápnovací PNC 0s2394
tablety SkyLine, balení 50ks
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, PNC 920003
konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným
- Automatický změkčovač pro PNC 921305
konvektomaty, s automatickou
- Regenerací pryskiřicové náplně
- Zařízení pro dezinfekci náplně PNC 921306
změkčovačů pro konvektomaty
- (921305)
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á PNC 922036
1.2kg), sada 2ks
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304 PNC 922062
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á PNC 922086
1.2kg)
- Sprcha pro boční montáž PNC 922171
- Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - PNC 922189
alu-silikon
- Plech na pečení - děrovaný PNC 922190
(400x600x20mm) - alu
- Plech na pečení (400x600x20mm) - alu PNC 922191
- GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada PNC 922239
2ks
- Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový PNC 922264
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á PNC 922266
1.2kg)
- Nádobna na tuk a šťávy, GN1/1-100, s PNC 922321
ventilem
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, PNC 922324
podélné
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Volcano Smoker - vložka na dřevené PNC 922338
štěpky pro uzení v konvektomatech
- (různé druhy štěpky viz. extra
příslušenství)
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty PNC 922344
10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1.
- Předpokládaná charakteristika přírodní PNC 922345
vody: pitná voda bez volných chlorinů,
- teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12,
max. tvrdost 2000 ppm.
- Reversní osmóza, externí, pro 10x2/1 až PNC 922345
20x2/1 konvektomaty, 4 membrány,
- dvojstupňový mechanický filtr pevných
částic a chlorů.
- Víceúčelový hák PNC 922348
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á PNC 922362
1.8kg)
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, PNC 922365
konvektomaty a zchlazovače

- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- Sada pro napojení externích zásobníků na PNC 922618
- detergenty
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění PNC 922659
- ovládacího panelu, pro konvektomaty
20xGN1/1
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - PNC 922683
- rozteč 84mm
- Sada pro bezpečnostní ukotvení PNC 922687
- konvektomatu ke zdi
- WIFI jednotka (NIU) PNC 922695
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 PNC 922707
- vsunů, v. 150 mm
- Grilovací rošt, mřížkovaný PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy PNC 922714
- Digestoř, bez zápachová recirkulační, s PNC 922720
- ventilátorem, konvektomaty 20 GN1/1 (EL) s
podélným, ukládáním
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro PNC 922725
- 20x1/1 (EL)
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty PNC 922730
- 20x1/1
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty PNC 922735
- 20x1/1
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký- PNC 922747
- vroubkovaný), 400x600mm
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922753
- 20xGN1/1 - rozteč 63mm
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922754
- 16xGN1/1 - rozteč 80mm
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke PNC 922756
- konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1,
rozteč 74mm
- Zavázeční vozík s klecí na 16 pekařských PNC 922761
- plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke
konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke PNC 922763
- konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1,
rozteč 90mm
- Sada pro kompatibilitu závažecích vozíků k PNC 922769
- AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine
konvektomaty 20 GN1/1
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů PNC 922771
- 20 GN se SkyLine závažecími vozíky
- REDUKČNÍ VENTIL PNC 922773
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925001
- GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým PNC 925002
- povrchem
- GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký- PNC 925003
- vroubkovaný)
- GN1/1 - grilovací rošt - ALU PNC 925004
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/ PNC 925005
- palačinky/hamburgery
- GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji PNC 925006
- GN1/1 - plech na 4ks baget PNC 925007
- GN1/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) PNC 925008
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým PNC 925009
- povrchem
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010

SkyLine Premium
20xGN1/1, elektrický

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

2020.08.04

- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem

PNC 925011 □

