

SkyLine Premium 20xGN2/1, elektrický

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217825 (ECO202B2A0)

 SkyLine Premium,
konvektomat, 20xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 20xGN2/1, 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 GN2/1, rozteč 63mm

Hlavní funkce a vlastnosti

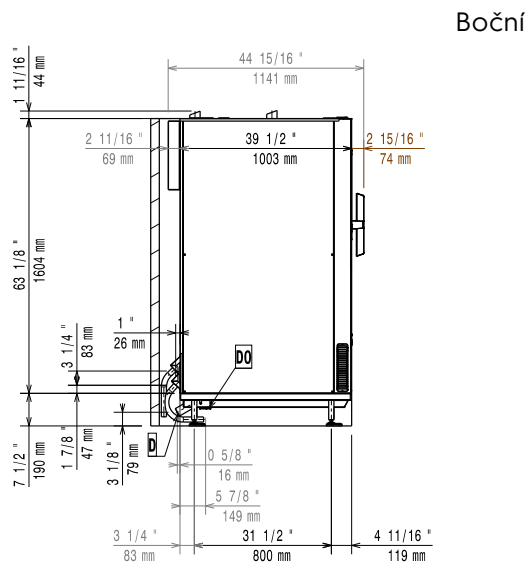
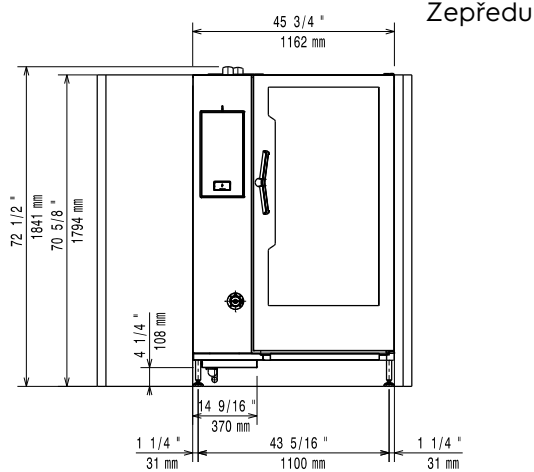
- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. 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: _____

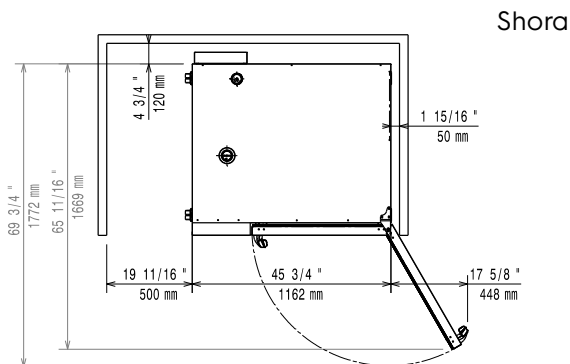
- Možnost vzdáleného přístupu a napojení na HACCP systémy (vyžaduje extra příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Konstrukce

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevíření 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
- Dodáváno vč. zavážeací klece GN2/1 - rozteč 63mm



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



Elektro

Napětí:
 217825 (ECO202B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon: 65.4 kW
Příkon: 70.2 kW
El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"
Tlak: 1-4.5 bar
Odpad "D": 50mm
 Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.
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.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo
Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 20 - 2/1 Gastronorm
Max. kapacita: 200 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka: 1162 mm
Vnější rozměry, Výška: 1794 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 1066 mm
Vnější rozměry, Váha: 450 kg
Netto váha: 450 kg
Přepravní váha: 475 kg
Přepravní objem: 2.77 m³
Pokrmová sonda: X
Automatický čistící systém: X

Příslušenství v ceně

- 1 x Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922757
20xGN2/1 - 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
parním provozem
- 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
- Zavázeční vozík s klecí na pekařské PNC 922069
plechy 16x(400x600), rozteč 80mm, pro
20x2/1 konvektomaty a zchlazovače
- 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 - smažící 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)
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné 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 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
- Nádobna na tuk a šľavy, GN2/1-100, s PNC 922357
ventilem
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á PNC 922362
1.8kg)
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN2/1, PNC 922367
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 922658
ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN2/1
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922686
15x2/1 - 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
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký- PNC 922747
vroubkovaný), 400x600mm
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922757
20xGN2/1 - rozteč 63mm
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, PNC 922758
16xGN2/1 - rozteč 80mm
- Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke PNC 922760
konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm
- Zavázeční vozík s klecí na 16 pekařských PNC 922762
plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1
- Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke PNC 922764
konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm
- Sada pro kompatibilitu závažecích vozíků k PNC 922770
AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1
- 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
- GN/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) PNC 925008

