

SkyLine PremiumS 20xGN2/1, elektrický

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217725 (ECOE202T2A0)

 SkyLine PremiumS,
konvektomat, 20xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 20xGN2/1, EL, dotykové ovládní Touch Screen

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v rozmezí 1-100%)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvěpňování 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 funkcí.

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.

AUTOMATICKÝ režim: příprava pomocí výběru receptů podle kategorií pokrmů, stupně propečení apod.; 9 kategorií pokrmů s více jak 100 přednastavených variant

- Speciální programy: regenerace; LTC - nízkoteplotní pečení; EcoDelta; Sous-Vide; StaticCombi - režim statické pece; Pasterizace těstovin; Dehydratace - sušení; Food Safe Control a Advanced Food Safe Control
- 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; SkyDuo - propojení se zchlazovači SkyChillerS; funkce automatického zálohování
- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- 6ti bodová pokrmová sonda s fci. automatické korekce nesprávného zapichnutí
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dováváno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí pro GN2/1, rozteč 63mm

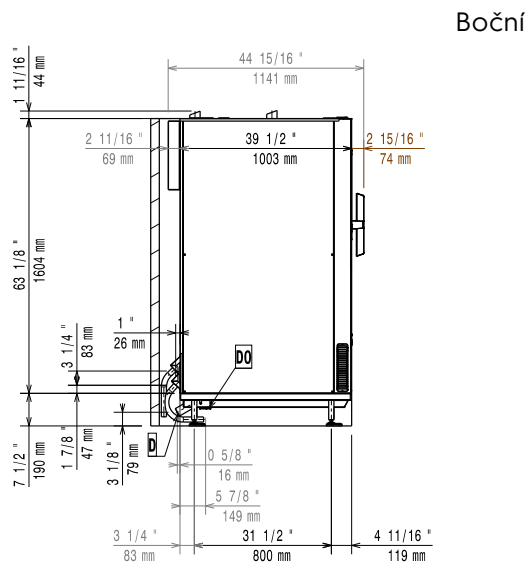
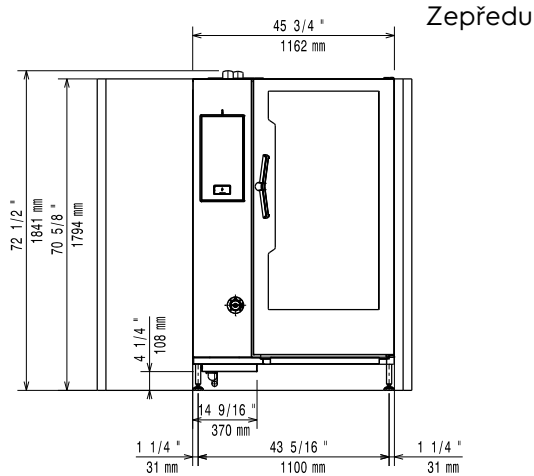
Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- 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)
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plně automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální šťavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě.
 - EcoDelta a profesivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin
 - Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.)
 - FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní předpisy HACCP, Patent US6818865B2
 - Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru.
- 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

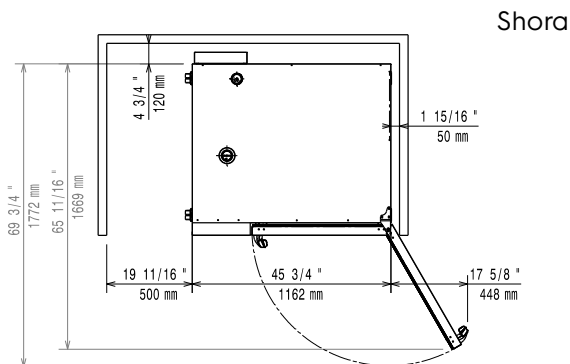
SCHVÁLENO:

až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů

- OptiFlow Air Distribution: systém pro dosažení maximální rovnoměrnosti pečení (kombinace speciálního tvaru komory, řízené odvětrávací klapky a přesného ventilátoru s variabilní rychlostí).
- 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).
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- 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. Green funkce pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápnování bojleru. Možnost naprogramování času spuštění mytí.
- Mycí systém SkyClean uzpůsobený pro 3 různé typy detergentů: práškové, tekuté (zásobník jako extra příslušenství) a enzymatické.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- 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.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada 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)
- Možnost vzdáleného přístupu a napojení na HACCP systémy (vyžaduje extra příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]



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



Elektro

Napětí:	217725 (ECO202T2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon:		65.4 kW
Příkon:		70.2 kW
El. připojení přes samostatný vypínač		
Proudové zatížení:		100.8 Amps

Voda:

Napojení upravené "SV":	3/4"
Tlak:	1-4.5 bar
Odpad "D":	50mm
Electrolux doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.	
Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.	
Max.teplota přírodní vody:	30 °C
Chloridy:	<17 ppm
Vodivost:	>285 µS/cm

Instalace:

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

Kapacita:

GN:	20 - 2/1 Gastronorm
Kapacita plechů	20

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 m ³
Vícebodová sonda	X
Automatický čistící systém	X
Ochrana pro vodě:	IPX5

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
- Automatický změkčovač pro PNC 921305
konvektomaty, s automatickou
- Regenerací pryskiřicové náplně PNC 921306
Zařízení pro dezinfekci náplně
- 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
- 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)
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- 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 přivodní 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,
- dvojitý mechanický filtr pevných částic a chlorů.
- Víceúčelový hák PNC 922348
- Nádobu na tuk a šňávy, 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
- 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 AOS konvektomatů PNC 922771
- 20 GN se SkyLine zavázečními 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 - pečicí plech s podélnými okraji PNC 925006
- GN/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) PNC 925008

