

## SkyLine Pro 20xGN1/1, elektrický

Pol. č.: \_\_\_\_\_

Model: \_\_\_\_\_

Projekt: \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217924 (ECOE201C2A0)**

 SkyLine Pro, konvektomat,  
20xGN1/1, EL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine Pro, konvektomat, 20xGN1/1, EL, digitální ovládání

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- 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

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

- Speciální programy: EcoDelta pečení

Funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

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

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- 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)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach).
- Mycí 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)
- 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 přerušeni přívodu energie.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

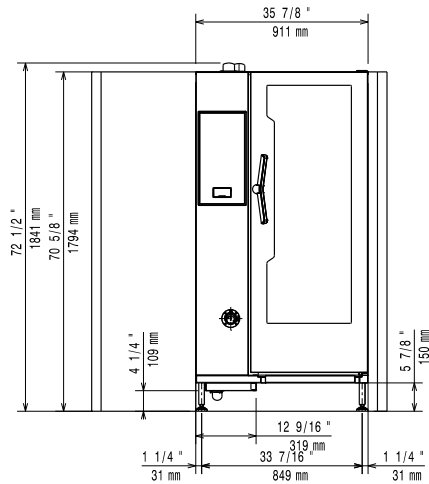
### Konstrukce

- 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)
- Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění; atermická vrstva a systém tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s obými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304

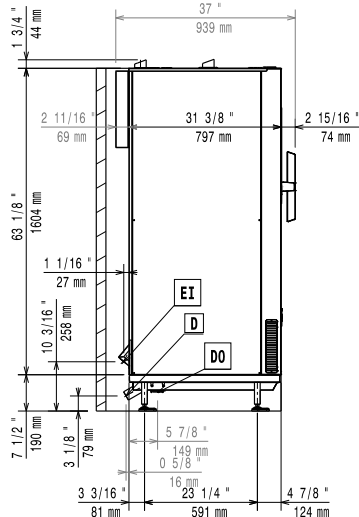
SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Rozteč vedení plechů: 63mm
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezené klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavážecí klece.

Zepředu

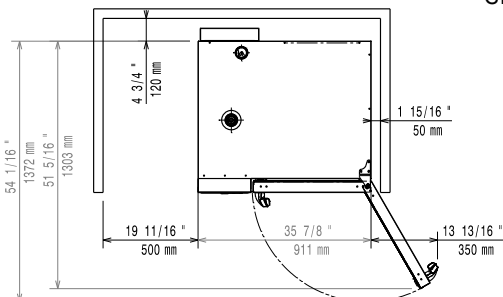


Boční



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

Shora


**Elektro**
**Napětí:**

217924 (ECOE201C2A0) 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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

**Max. teplota přívodní vody:** 30 °C

**Tvrdost vody:** 5 °fH / 2.8 °dH

**Chloridy:** <10 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 - 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 m<sup>3</sup>
**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   
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
- 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)
- Nádoba 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  
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

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

PNC 925011 □

