

## SkyLine ProS 20xGN2/1, elektrický

Pol. č.: \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**217625 (ECOE202K2A0)**

 SkyLine ProS, konvektomat,  
20xGN2/1, EL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine ProS, konvektomat, 20xGN2/1, EL, dotykové ovládání Touch Screen

 - vyvíjení páry nástříkem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)  
 - OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-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 (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.

- Speciální programy: EcoDelta pečení

- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub &amp; Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojité dveřní sklo s LED osvětlením

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

### Hlavní funkce a vlastnosti

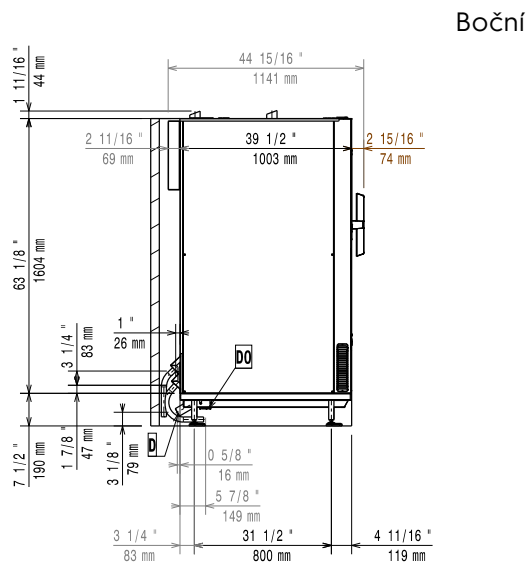
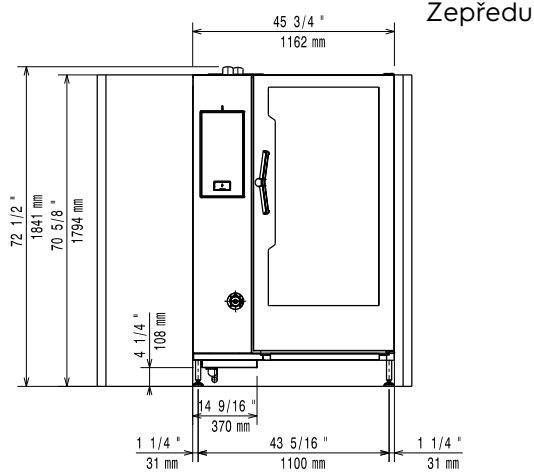
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Vysoce účinné vyvíjení páry nástříkem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástříkopvého systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- 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 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).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- 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 s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Možnost naprogramování doby spuštění pomocí zpožděného startu.
- Mycí systém SkyClean uzpůsobený pro 3 různé typy detergentů: práškové, tekuté (zásobník jako extra příslušenství) a enzymatické.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupnosti 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.

**SCHVÁLENO:** \_\_\_\_\_

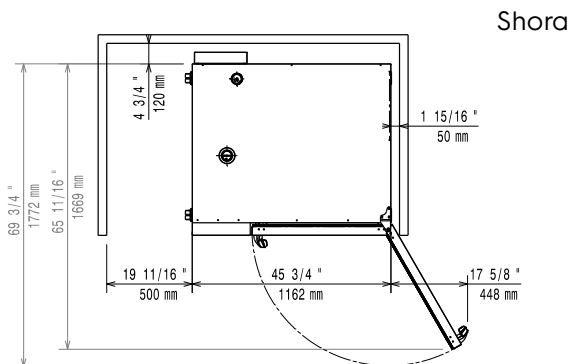
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost vzdáleného přístupu a napojení na HACCP systémy (vyžaduje 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]

## 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
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezené klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavážecí klece.
- Dodáváno vč. zavážecí klece GN2/1 - rozteč 63mm



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



### Elektro

<b>Napětí:</b>	217625 (ECOE202K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Příkon:</b>		65.4 kW
<b>Příkon:</b>		70.2 kW
<b>El. připojení přes samostatný vypínač</b>		

### Voda:

<b>Napojení upravené "SV":</b>	3/4"
<b>Tlak:</b>	1-4.5 bar
<b>Odpad "D":</b>	50mm
Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.	
<b>Max.teplota přívodní vody:</b>	30 °C
<b>Tvrdost vody:</b>	5 °fH / 2.8 °dH
<b>Chloridy:</b>	<10 ppm
<b>Vodivost:</b>	>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:

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

### Hlavní informace

<b>Dveřní závěsy:</b>	Vpravo
<b>Vnější rozměry, Šířka</b>	1162 mm
<b>Vnější rozměry, Výška</b>	1794 mm
<b>Vnější rozměry, Hloubka</b>	1066 mm
<b>Vnější rozměry, Váha</b>	450 kg
<b>Netto váha:</b>	450 kg
<b>Přepravní váha:</b>	475 kg
<b>Přepravní objem:</b>	2.77 m <sup>3</sup>
<b>Pokrmová sonda</b>	X
<b>Automatický čistící systém</b>	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
- 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
- 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 přívodní 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
- Banketová klec pro 20x2/1 - 116 TALÍŘŮ, PNC 922349  
rozteč 66mm, konvektomaty AOS a
- Zchlazovače
- Nádobna na tuk a šťávy, 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

