

## SkyLine PremiumS 20xGN1/1, plynový, řada Green

Pol. č.: \_\_\_\_\_

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

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

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

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



229764 (ECOG201T3G0)

SkyLine PremiumS,  
konvektomat, 20xGN1/1, PL,  
3-sklo

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 20xGN1/1, PLYN, trojitě dveřní sklo, dotykové ovládání 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: automaticky 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 (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 peče; 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 chlazenými SkyChillerS; funkce automatického zálohování
  - USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
  - 6ti bodová pokrmová sonda s fci. automatické korekce nesprávného zapíchnutí
  - Trojitě dveřní sklo s dvojitým LED osvětlením
- Dovádáno vč. zavazecího vozíku s integrovanou klecí pro GN1/1, rozteč 63mm

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Vytvoření 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 progresivní 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 energii 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 přerušeni přívodu energie.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

### Příslušenství v ceně

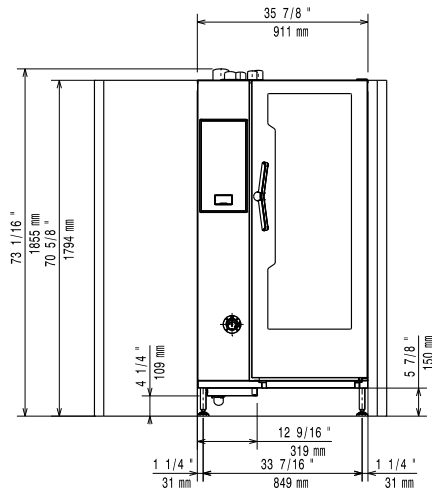
- 1 x Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753

### Extra příslušenství

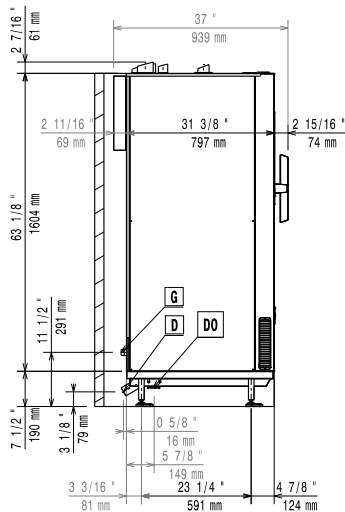
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003 □
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, PNC 921305 □ s automatickou regenerací pryskiřicové náplně
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů PNC 921306 □ pro konvektomaty (921305)
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 □
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036 □
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304 PNC 922062 □
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg) PNC 922086 □
- Sprcha pro boční montáž PNC 922171 □
- Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon PNC 922189 □
- Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu PNC 922190 □
- Plech na pečení (400x600x20mm) - alu PNC 922191 □
- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks PNC 922239 □
- Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový PNC 922264 □
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 □
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281 □
- Nádobna na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem PNC 922321 □
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324 □
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326 □
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327 □
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech (různé druhy štěpky viz. extra příslušenství) PNC 922338 □
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 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. PNC 922344 □

- Reversní osmóza, externí, pro 10x2/1 až 20x2/1 konvektomaty, 4 membrány, dvojstupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů. PNC 922345
- Víceúčelový hák PNC 922348
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1,8kg) PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty PNC 922618
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659
- Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG PNC 922670
- Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn PNC 922671
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty PNC 922678
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687
- WIFI jednotka (NIU) PNC 922695
- Grilovací rošt, mřížkovaný PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy PNC 922714
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763
- Sada pro kompatibilitu závažecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závažecími vozíky PNC 922771
- REDUKČNÍ VENTIL PNC 922773
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925001
- GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925002
- GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný) PNC 925003
- GN1/1 - grilovací rošt - ALU PNC 925004
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery PNC 925005
- 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 povrchem PNC 925009
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011

Zepředu

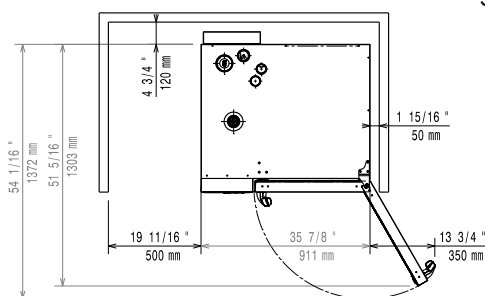


Boční



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

Shora


**Elektro**

**Napětí:**  
 229764 (ECO201T3G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**Příkon:** 1.8 kW  
**Příkon:** 1.8 kW  
**El. připojení přes samostatný vypínač**

**Plyn**

**Plynový výkon:** 54 kW  
**Standardní připravenost na plyn typu:** Natural Gas G20  
**Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:** 1" MNPT  
**LPG:**  
**Jmenovitý tepelný výkon:** 217344 BTU (54 kW)

**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 přívodní vody:** 30 °C  
**Chloridy:** <17 ppm  
**Vodivost:** >285 µS/cm

**Instalace:**

**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  
**Převážná váha:** 360 kg  
**Převážný objem:** 1.83 m<sup>3</sup>  
**Vícebodová sonda:** X  
**Automatický čistící systém:** X  
**Ochrana pro vodě:** IPX5

**Příslušenství v ceně**

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

**Extra příslušenství**

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskiřicové náplně PNC 921305
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921306
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304 PNC 922062
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg) PNC 922086
- Sprcha pro boční montáž PNC 922171
- Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon PNC 922189
- Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu PNC 922190
- Plech na pečení (400x600x20mm) - alu PNC 922191
- GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks PNC 922239
- Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový PNC 922264
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- Nádobna na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem PNC 922321
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech (různé druhy štěpky viz. extra příslušenství) PNC 922338
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 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. PNC 922344
- Reversní osmóza, externí, pro 10x2/1 až 20x2/1 konvektomaty, 4 membrány, dvojstupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů. PNC 922345
- Víceúčelový hák PNC 922348
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg) PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386

- Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty PNC 922618
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659
- Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG PNC 922670
- Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn PNC 922671
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty PNC 922678
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687
- WIFI jednotka (NIU) PNC 922695
- Grilovací rošt, mřížkovaný PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy PNC 922714
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763
- Sada pro kompatibilitu závažecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závažecími vozíky PNC 922771
- REDUKČNÍ VENTIL PNC 922773
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925001
- GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925002
- GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný) PNC 925003
- GN1/1 - grilovací rošt - ALU PNC 925004
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery PNC 925005
- GN1/1 - pečicí 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 povrchem PNC 925009
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011

