

SkyLine Premium 10xGN1/1, plynový

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217882 (ECOG101B2G0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 10xGN1/1, PL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 10xGN1/1, PLYN, 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 odvápňování 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

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

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 úpravy automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (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 zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápňování 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)

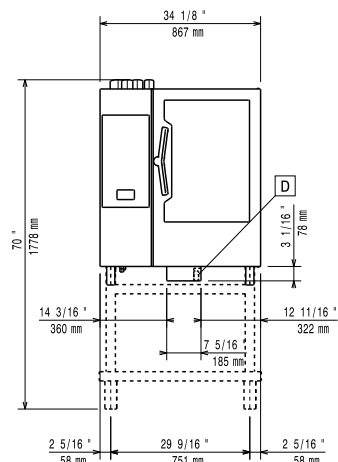
SCHVÁLENO: _____

- 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]

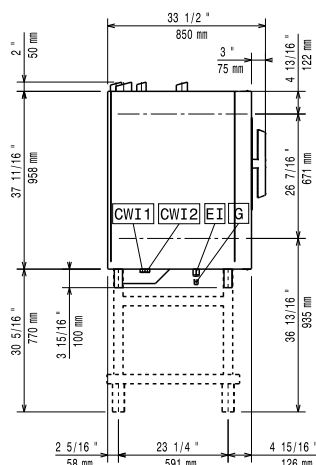
Konstrukce

- 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 dvevní 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. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

Zepředu

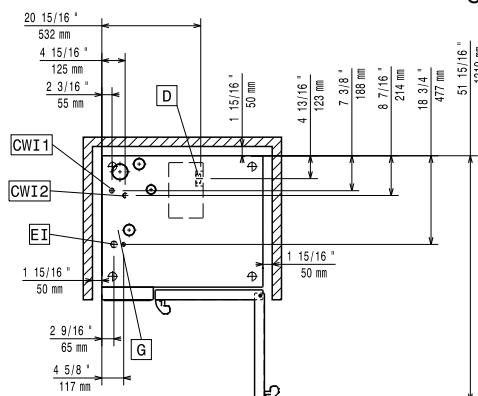


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
CWI2 = Napojení studené vody 2
D = Odpad
DO = Přepadová odpadní trubka
EI = Elektrické napojení
G = Plynové připojení

Shora



Elektro

Napětí:
 217882 (ECOG101B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Příkon: 1.1 kW
Příkon: 1.1 kW
El. připojení přes samostatný vypínač

Plyn

Plynový výkon: 31 kW
Standardní připravenost na plyn typu: Natural Gas G20
Napojení plynu ISO 7/1 - průměr: 1/2" MNPT
LPG:
Jmenovitý tepelný výkon: 124538 BTU (31 kW)

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: 10 - 1/1 Gastronorm
Max. kapacita: 50 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka: 867 mm
Vnější rozměry, Výška: 1058 mm
Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm
Vnější rozměry, Váha: 153 kg
Netto váha: 153 kg
Přepravní váha: 168 kg
Přepravní objem: 1.04 m³
Pokrmová sonda: ✗
Automatický čistící systém: ✗

Extra příslušenství

- | | | | | | |
|---|------------|---|---|------------|---|
| • C23-PRÁŠKOVÝ MYCÍ DETERGENT, BALENÍ 100KS | PNC 0s2392 | ☐ | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • C25 - oplachové a odvápnovací tablety SkyLine, balení 50ks | PNC 0s2394 | ☐ | • Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg) | PNC 922362 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) | PNC 920002 | ☐ | • Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922364 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem | PNC 920003 | ☐ | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně | PNC 921305 | ☐ | • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 | ☐ |
| • Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) | PNC 921306 | ☐ | • Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm | PNC 922601 | ☐ |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) | PNC 922003 | ☐ | • Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozeč 80mm | PNC 922602 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | ☐ | • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozeč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače | PNC 922608 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | ☐ | • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty | PNC 922610 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304 | PNC 922062 | ☐ | • Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922612 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg) | PNC 922086 | ☐ | • Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922614 | ☐ |
| • Sprcha pro boční montáž | PNC 922171 | ☐ | • Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon | PNC 922189 | ☐ | • Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty | PNC 922618 | ☐ |
| • Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | ☐ | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem). | PNC 922619 | ☐ |
| • Plech na pečení (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | ☐ | • Sada k instalaci CombiDuo, 6x1/1 (PL) na 10x1/1 (PL) | PNC 922623 | ☐ |
| • GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks | PNC 922239 | ☐ | • Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače | PNC 922626 | ☐ |
| • Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | ☐ | • Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1 | PNC 922630 | ☐ |
| • Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) | PNC 922265 | ☐ | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922636 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | ☐ | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922637 | ☐ |
| • Nádobka na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem | PNC 922321 | ☐ | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 zásobník, napojení a uzavírací ventil) | PNC 922639 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné | PNC 922324 | ☐ | • Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď | PNC 922645 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice | PNC 922326 | ☐ | • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozeč 65m, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922648 | ☐ |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks | PNC 922327 | ☐ | • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozeč 85mm, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922649 | ☐ |
| • Vodní nano-filtr pro konvektomaty 6xGN1/1, GN2/1 a 10xGN1/1. Předpokládaná charakteristika přírodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm. | PNC 922342 | ☐ | • GN1/1-20mm - plech na sušení | PNC 922651 | ☐ |
| • Reversní osmóza, externí, pro 6x1/1 až 10x1/1 konvektomaty, 2 membrány, dvoustupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů | PNC 922343 | ☐ | • GN1/1 - plech na sušení, rovný | PNC 922652 | ☐ |
| • Víceúčelový hák | PNC 922348 | ☐ | • Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená | PNC 922653 | ☐ |
| | | | • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozeč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty | PNC 922656 | ☐ |
| | | | • Sada k instalaci do věže, konvektomat 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 7kg & 15kg (lze instalovat i konvektomat 10xGN1/1, ale pozor na výšku sestavy s ohledem na obsluhu). | PNC 922657 | ☐ |
| | | | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1 | PNC 922661 | ☐ |

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1 | PNC 922663 ☐ | • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925002 ☐ |
| • Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG | PNC 922670 ☐ | • GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný) | PNC 925003 ☐ |
| • Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn | PNC 922671 ☐ | • GN1/1 - grilovací rošt - ALU | PNC 925004 ☐ |
| • Slučovač tahu pro plynové konvektomaty | PNC 922678 ☐ | • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery | PNC 925005 ☐ |
| • Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm. | PNC 922685 ☐ | • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji | PNC 925006 ☐ |
| • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi | PNC 922687 ☐ | • GN1/1 - plech na 4ks baget | PNC 925007 ☐ |
| • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x1/1 | PNC 922690 ☐ | • GN/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) | PNC 925008 ☐ |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922693 ☐ | • GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925009 ☐ |
| • Zavázací klecs kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv | PNC 922694 ☐ | • GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch | PNC 925010 ☐ |
| • WIFI jednotka (NIU) | PNC 922695 ☐ | • GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925011 ☐ |
| • Držák na detergenty - do podestavby | PNC 922699 ☐ | • Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1 | PNC 930217 ☐ |
| • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 | PNC 922702 ☐ | | |
| • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo | PNC 922704 ☐ | | |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1 | PNC 922709 ☐ | | |
| • Grilovací rošt, mřížkovaný | PNC 922713 ☐ | | |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm | PNC 922714 ☐ | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922728 ☐ | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 | PNC 922732 ☐ | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922733 ☐ | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 | PNC 922737 ☐ | | |
| • Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm | PNC 922741 ☐ | | |
| • Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm | PNC 922742 ☐ | | |
| • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922745 ☐ | | |
| • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm | PNC 922746 ☐ | | |
| • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm | PNC 922747 ☐ | | |
| • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. | PNC 922752 ☐ | | |
| • REDUKČNÍ VENTIL | PNC 922773 ☐ | | |
| • Sada pro instalaci systému řízení elektrického odběrového maxima pro konvektomaty 6-10 GN. | PNC 922774 ☐ | | |
| • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925000 ☐ | | |
| • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch | PNC 925001 ☐ | | |

