

SkyLine ProS 6xGN2/1, elektrický

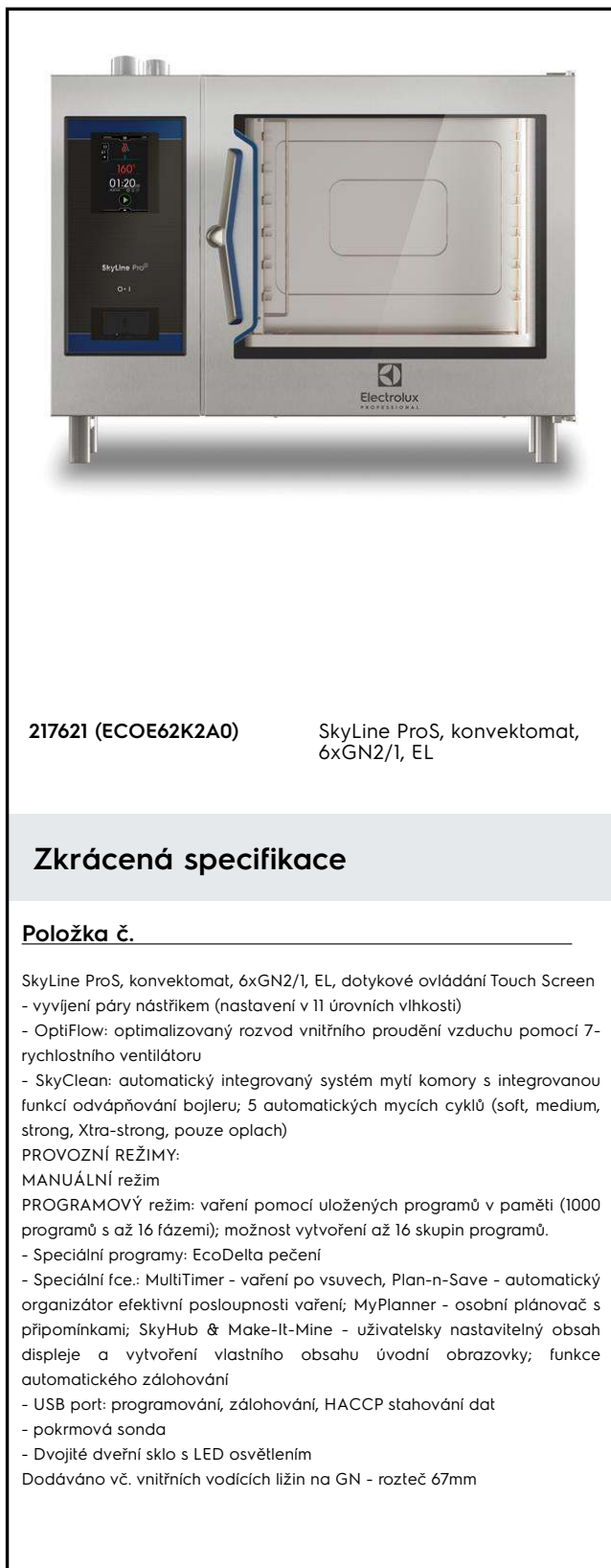
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____


217621 (ECO62K2A0)

 SkyLine ProS, konvektomat,
6xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine ProS, konvektomat, 6xGN2/1, EL, dotykové ovládání Touch Screen
 - vyvíjení páry nástřikem (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 & 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

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

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

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepeé uživatele.
- 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 upravuje 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 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.

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
- Dodáváno vč.: vedení na GN2/1 - rozteč 67mm.

Extra příslušenství

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| • C23-PRÁŠKOVÝ MYCÍ DETERGENT, BALENÍ 100KS | PNC 0s2392 | • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 |
| • C25 - oplachové a odvápnovací tablety SkyLine, balení 50ks | PNC 0s2394 | • Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty | PNC 922605 |
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem | PNC 920003 | • Zavážečecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm | PNC 922611 |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskiřicové náplně | PNC 921305 | • Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922613 |
| • Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) | PNC 921306 | • Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922616 |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) | PNC 922003 | • Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x2/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922617 |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | • Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty | PNC 922618 |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | • Sada k instalaci CombiDuo, 6x2/1 (EL) na 6/10x2/1 (EL) | PNC 922621 |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304 | PNC 922062 | • Zavážečecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače | PNC 922627 |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304 | PNC 922076 | • Vozík pro zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 | PNC 922629 |
| • Sprcha pro boční montáž | PNC 922171 | • Vozík pro zavážečecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1 | PNC 922631 |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922175 | • Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 | PNC 922633 |
| • Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon | PNC 922189 | • Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm) | PNC 922634 |
| • Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922636 |
| • Plech na pečení (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922637 |
| • GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks | PNC 922239 | • Zavážečecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv | PNC 922638 |
| • Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřenou podestavbu GN1/1-2/1 (2 zásobník, napojení a uzavírací ventil) | PNC 922639 |
| • Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) | PNC 922265 | • Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď | PNC 922644 |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | • GN1/1-20mm - plech na sušení | PNC 922651 |
| • Sous-Vide USB teplotní sonda | PNC 922281 | • GN1/1 - plech na sušení, rovný | PNC 922652 |
| • GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty | PNC 922325 | • Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená | PNC 922654 |
| • GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice | PNC 922326 | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1 | PNC 922665 |
| • Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks | PNC 922328 | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 | PNC 922666 |
| • Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech (různé druhy štěpky viz. extra příslušenství) | PNC 922338 | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1 | PNC 922667 |
| • Víceúčelový hák | PNC 922348 | • Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm | PNC 922681 |
| • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm | PNC 922351 | • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi | PNC 922687 |
| • Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-100, s ventilem | PNC 922357 | • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1 | PNC 922692 |
| • Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg) | PNC 922362 | • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922693 |
| • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1 | PNC 922384 | • WIFI jednotka (NIU) | PNC 922695 |
| | | • Držák na detergenty - do podestavby | PNC 922699 |
| | | • Zavážečecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm | PNC 922700 |

- Grilovací rošt, mřížkovaný PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy PNC 922714
- Digestoř, bez zápachová recirkulační, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 (EL) s podélným, ukládáním. PNC 922719
- Digestoř, bez zápachová recirkulační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) s podélným, ukládáním. PNC 922721
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL) PNC 922724
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) PNC 922726
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922729
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 PNC 922731
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922734
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 PNC 922736
- 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
- 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 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) PNC 925008
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1 PNC 930218

