

SkyLine Pro Konvektomat 10x GN1/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217937 (ECOIE10IC3A30)

SKYLINE PRO,
KONVEKTOMAT 10X GN1/1,
EL, 3-SKLO

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s digitálním ovládáním.

- Vytvoření páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
 - Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon s 5 úrovněmi rychlosti ventilátoru
 - SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach).
 - Režimy vaření: Programy (Možnost uložit až 100 receptů); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); EcoDelta
 - Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
 - USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
 - Jednobodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
 - Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
 - Celonerezové provedení
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vytváření 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 úpravyje 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.
- 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)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- <p>SkyClean. Čisticí systém zahrnuje 4 čisticí cykly a 1 oplachovací cyklus. Každý čisticí cyklus lze upravit pomocí volby Eco, což umožňuje nastavení provozních parametrů. Díky kombinacím dostupných možností systém nabízí až 32 různých konfigurací, tedy až 32 volitelných čisticích cyklů.</p>
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).

Konstrukce

- 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
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- USB port: programování, stahování HACCP a

SCHVÁLENO: _____

FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)

- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).

Udržitelnost

- 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)
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, polišťený ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- Při čištění spotřebuje o 33 % méně vody a o 22 % méně čisticího prostředku ve srovnání s předchozím modelem.
- Šetřete energii, vodu, čisticí prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čisticí prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.

Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem PNC 920004 ☐
pro konvektomaty se sníženým
parním provozem (méně než 2
hodiny na páru denně)
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem PNC 920005 ☐
pro konvektomaty se středním
parním provozem
- Sada koleček pro podstavby PNC 922003 ☐
6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené
podstavby)
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á PNC 922036 ☐
1.2kg), sada 2ks
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata PNC 922086 ☐
(á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez
nutnosti otáčení během pečení, bez
nutnosti slévat přebytečný tuk
během pečení, zajišťí stejnoměrně
upečenou křupavou kůrku
- Sprcha pro boční montáž (montuje PNC 922171 ☐
se na vnější stranu konvektomatu a
obsahuje i držák k montáži na
konvektomat)
- Plech perforovaný na 5ks baget PNC 922189 ☐
(400x600x38mm) - hliníkový se
silikonovou antiadhezní vrstvou.
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - PNC 922190 ☐
děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran
(400x600x20mm) - alu

- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, PNC 922191 ☐
uzavřený ze všech 4 stran
(400x600x20mm) - alu
- GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada PNC 922239 ☐
2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez
pachu a přebytečného tuku (hranolky,
krokety, brambory, zelenina, - masa,
ryby, obalované polotovary) - ideální
pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu)
v konvektomatu - vhodné i pro vaření v
páře (zelenina, brambory, vejce)
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - PNC 922264 ☐
nerezový
- Systém dvoustupňového otevírání dveří PNC 922265 ☐
pro konvektomaty s podélným
ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až
10x2/1)
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á PNC 922266 ☐
1.2kg)
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s PNC 922321 ☐
výpustní zátkou
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, PNC 922324 ☐
podélné
- Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr PNC 922329 ☐
tuků v konvektomatu.
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v PNC 922348 ☐
konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt,
který se objednává zvlášť). Vhodné pro:
pečení kachen (Pekingská kachna atd.)
a velkých kusů mas; maso nemusíme
během pečení otáčet, zajišťí
stejněměrně upečenou křupavou kůrku.
- Sada pro ukotvení nohou, PNC 922351 ☐
konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á PNC 922362 ☐
1.8kg). Výhody použití roštu - bez
nutnosti otáčení masa během pečení,
bez nutnosti slévat přebytečný tuk
během pečení, zajišťí stejnoměrně
upečenou křupavou kůrku
- Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, PNC 922364 ☐
konvektomaty a zchlazovače
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou PNC 922382 ☐
podstavbu 6&10x1/1
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ☐
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ☐
- NENÍ V NABÍDCE - MARINE PNC 922394 ☐
- IoT modul pro OnE Connected PNC 922421 ☐
(Konvektomaty, zchlazovače/
zmrazovače, tunelové košové myčky) a
SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení
- pro napojení konvektomatu a
šokového zchlazovače/zmrazovače pro
Cook&Chill proces)
- Konektivity router (WiFi a LAN) PNC 922435 ☐
- Parní optimizer PNC 922440 ☐
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro PNC 922452 ☐
konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové
nádoby a vypouštěcí ventil).
- Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, rotec PNC 922601 ☐
65mm
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, roztec PNC 922602 ☐
80mm
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), PNC 922608 ☐
roztec 80mm, s kolečky, pro 10x1/1
konvektomaty a zchlazovače

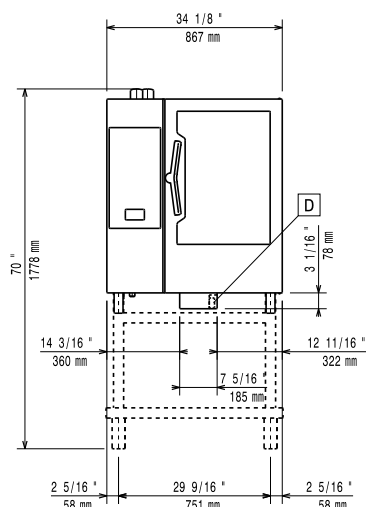
• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐
• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐	• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐	• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐
• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐	• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	☐
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	☐
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	☐
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	☐
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	☐
• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	☐	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	☐	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškové stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložena	PNC 922653	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐	• Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.	PNC 922751	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• Víceúčelové vodicí ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškové stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
			• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
			• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐

- Grilovací rošt GN1/1, 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 ☐
- Rošt na pečené brambory GN1/1 -
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 ☐
- GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch,
sada 6ks PNC 925012 ☐
- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým
povrchem, sada 6ks PNC 925013 ☐
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch,
sada 6ks PNC 925014 ☐

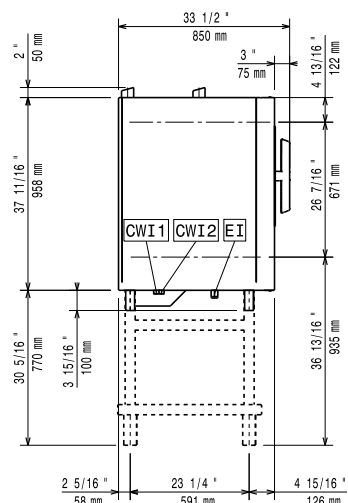
Doporučené detergenty

- C25 OPLACHOVÉ &
ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů,
bez fosforu, bez maleinové kyseliny,
balení 50ks (dodáváno v plastovém
kbelíku). Pozn: minimální objednáci
množství 5 balení. PNC 0S2394 ☐
- C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez
fosforu, bez maleinové kyseliny,
balení 100ks (dodáváno v plastovém
kbelíku) Pozn: minimální objednáci
množství 5 balení. PNC 0S2395 ☐

Zepředu

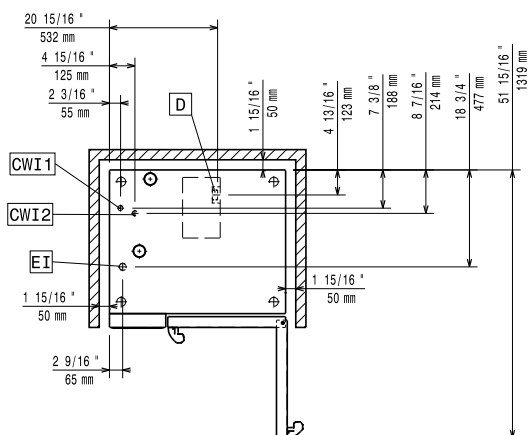


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Příkon max: 20.3 kW
 Příkon výchozí: 19 kW

Voda:

Max.teplota přívodní vody: 30 °C
 Napojení upravené "SV" (CWI1, CWI2): 3/4"
 Tlak: 1-6 bar
 Chloridy: <10 ppm
 Vodivost: >50 µS/cm
 Odpad "D": 50mm

Kapacita:

GN: 10 (GN 1/1)
 Rozteč vedení plechů: 67 mm
 Max. kapacita: 50 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
 Vnější rozměry, Šířka: 867 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm
 Vnější rozměry, Výška: 1058 mm
 Váha: 150 kg
 Netto váha: 127 kg
 Převážná váha: 150 kg
 Převážný objem: 1.11 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:
 217937 (ECOIE10IC3A30) 3654 W
 Cítné/přímé teplo:
 217937 (ECOIE10IC3A30) 2436 W

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001