



Пароконвектомат SkyLine Premium 10 уровней GN 1/1, электрический



217822 (ECOE101B2A0)

Пароконвектомат SkyLine Premium, бойлерный с цифровой панелью управления, 10x1/1GN, электрический, программируемый, встроенная система мойки

Описание

Поз. №

Combi oven with digital interface with guided selection.

- Built-in steam generator with real humidity control based upon Lambda Sensor.
- OptiFlow air distribution system to achieve maximum performance with 5 fan speed levels.
- SkyClean: Automatic and built-in self cleaning system with integrated descale of the steam generator. 5 automatic cycles (soft, medium, strong, extra strong, rinse-only).
- Cooking modes: Programs (a maximum of 100 recipes can be stored); Manual (steam, combi and convection cycles); EcoDelta cooking cycle; Regeneration cycle.
- Automatic backup mode to avoid downtime.
- USB port to download HACCP data, programs and settings. Connectivity ready.
- Single sensor core temperature probe.
- Double-glass door with LED lights.
- Stainless steel construction throughout.
- Supplied with n.1 tray rack 1/1 GN, 67 mm pitch.

Характеристики

- Встроенный парогенератор с автоматической очисткой от накипи обеспечивает высокую точность влажности и контроль температуры по заданным параметрам. Задайте 101 уровень влажности для любого типа продуктов и объема загрузки.
- Лямбда-зонд позволяет задать 101 уровень влажности для приготовления любого типа продуктов и объема загрузки благодаря контролю за фактическим уровнем влажности в камере.
- Цикл: сухой жар (25 °C - 300 °C): идеален для подрумянивания, запеканок или гриля.
- Комбинированный цикл (25 °C - 300 °C): комбинирует конвекцию жара и пар, создавая с помощью контроля влажности условия для ускорения процесса приготовления и уменьшения потери веса.
- Цикл Низкотемпературный пар (25 °C - 99 °C): идеален для су-вид, разогрева блюд и деликатного приготовления. Цикл Пар (100 °C): для морепродуктов и овощей. Цикл Горячий Пар (101°C - 130 °C).
- Режим EcoDelta: приготовление при заданной разнице между температурой внутри продукта, согласно показаниям термощупа, и температурой внутри рабочей камеры.
- Предустановленная программа Регенерации идеальна для раздачи на тарелках или подогрева на поддонах.
- Программный режим: сохраните до 100 собственных рецептов, которые можно будет воспроизвести в любой момент. Доступны программы до 4 этапов.
- Вентилятор имеет 5 скоростей от 300 до 1500 об/мин и обратное вращение для обеспечения оптимальной равномерности. При открытии двери вентилятор останавливается менее чем за 5 секунд.
- В комплект входит термощуп.
- Автоматическая программа быстрого охлаждения и разогрева камеры.
- SkyClean: встроенная автоматическая система мойки с интегрированной функцией очистки бойлера от накипи. 5 автоматических циклов (мягкий, средний, сильный, экстра-сильный, только ополаскивание).
- Доступно 3 варианта выбора моющих средств: твердые, жидкие (требуется установки дополнительных аксессуаров), энзимные.
- Сепаратор встроен в систему слива, предназначен для отделения из дренажной воды жира и его безопасного сбора (дополнительная опция - специальная подставка).
- Режим самодиагностики включается автоматически, если происходит сбой, чтобы избежать простое в работе кухни.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Конструкция

- Внешнее стекло двери не нагревается благодаря

Одобрено



Пароконвектомат SkyLine Premium

10 уровней GN 1/1, электрический

- двойному закаленному стеклу. Внутреннее стекло подвешено на шарниры и легко открывается для быстрой очистки.
- Бесшовная гигиеничная внутренняя камера с закругленными углами для легкой чистки.
- Вся конструкция изготовлена из нержавеющей стали 304 AISI.
- Фронтальный доступ к панели управления для удобства сервисного обслуживания
- Индекс водоупорности IPX 5 делает промывку легкой.
- В комплекте поставки: направляющие с шагом 67 мм под гастроконтеинеры 1/1 GN

TIT_UI Data Management

- Электронная панель с LED подсветкой и пошаговой инструкцией
- Порт USB предназначен для выгрузки данных НАССР, переноса программ приготовления и настроек. Через порт USB также подключается термошуп для программы су-вид (дополнительная опция).
- Подготовлен для подключения к системе Connectivity, которая даст вам доступ для контроля и управления собственным оборудованием удаленно и с любого смарт-устройства. НАССР мониторинг, рабочее состояние, отработанные циклы, создание и перенос программ. (Для подключения требуется дополнительный аксессуар)

TIT_Sustainability

- Пароконвектомат SkyLine PremiumS стал первым, удостоенным 4 звездного сертификата по эргономике ERGOCERT. Эргономичный пароконвектомат означает сокращение времени отгулов по болезни в среднем на 75% и увеличения производительности вашего бизнеса на 25%.
- Эргономичная рукоятка двери выполнена в виде крыла, позволяет открыть дверь локтем, когда руки заняты тяжелым и горячим противнем (Дизайн зарегистрирован в ЕПВ).
- Функция сокращения мощности для цикла медленного приготовления.



Опции

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Комплект колес к подставкам 6 и 10 GN 1/1 и GN 2/1 | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Комплект из универсальной рамки-шашлычницы и 4 длинных шампуров | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Пара решеток GN 1/1, н/сталь AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Универсальная рамка-шашлычница | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Пара решеток GN 1/1 для целых цыплят (8 шт. на решетку) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • 4 длинных шампур | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Решетка GN 1/1, н/сталь AISI 304 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Крюк универсальный | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Решетка GN 1/2 для целых цыплят (4 шт. по 1,2 кг на решетку) | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Комплект опорных ножек (с фланцами) для SKYLINE 6&10 GN - 2 " 100-130ММ | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Душ для печи (бокового крепления) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Решетка 1/1GN для 8 цыплят (1,8 кг каждая) | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Термочехол к 10 GN 1/1 | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Направляющие для противней в разборную подставку 6&10 GN 1/1 | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Держатель емкостей с моющим средством, навесной на стену | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 корзины для жарки к печам | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Пекарская решетка, 400x600 мм, н/сталь AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Вкатная структура на колесах 10 GN 1/1 - шаг 65ММ | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Механизм двойного закрытия двери | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Вкатная структура на колесах 8 GN 1/1 - шаг 80ММ | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Решетка 1/1GN для 8 цыплят (1,2 кг каждый) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Вкатная структура пекарская на колесах, 8 уровней 400Х600ММ (10 GN 1/1) - шаг 80ММ | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Лоток-жироуборник В=100 мм | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Основание для вкатной структуры с ручкой - 6&10 GN 1/1 | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Подставка открытая, с направляющими на 6&10 уровней GN 1/1 | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Подставка закрытая, с направляющими на 6&10 уровнях GN 1/1 | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Подставка тепловая, закрытая, с направляющими на 6&10 уровнях GN 1/1 или 400Х600ММ | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Комплект для сбора жира, в закрытую подставку GN 1/1-2/1 (тележка с 2 баками, открывающее устройство, дренаж) | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Комплект башенной установки электрич.пароконвектомата SKYLINE 6GN1/1 на электрич.пароконвектомат SKYLINE 6GN1/1 - 120ММ | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Тележка для вкатной структуры для SKYLINE Cook&Chill 6&10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Тележка для вкатной структуры для башни из двух пароконвектоматов 6GN1/1 на 10GN1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Дренажная решетка, н/с, для пароконвектоматов 6&10 GN - диам - 50ММ | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Дренажная решетка, пластиковая, для пароконвектоматов 6&10 GN - диам - 50ММ | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Тележка двухбаковая для коплетка для сбора жира | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Комплект для сбора жира, в открытую подставку GN 1/1-2/1 (тележка с 2 баками, открывающее устройство, дренаж) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Крепление настенное для пароконвектомата 10 GN 1/1 | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Структура банкетная на 30 тарелок для SKYLINE Cook&Chill 10 GN 1/1 - шаг 65ММ | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |



Пароконвектомат SkyLine Premium 10 уровней GN 1/1, электрический

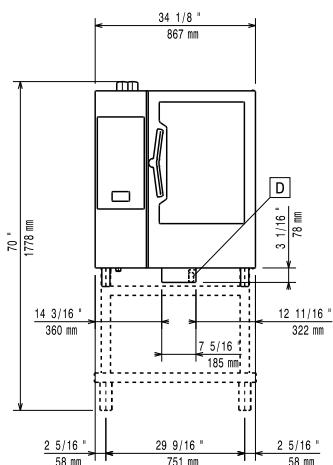
• Структура банкетная на 23 тарелок для SKYLINE Cook&Chill 10 GN 1/1 - шаг 85мм	PNC 922649	<input type="checkbox"/> • Вытяжной зонт без вентилятора для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Противень для дегидратации - GN 1/1 H=20мм	PNC 922651	<input type="checkbox"/> • Вытяжной зонт без вентилятора для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Противень для дегидратации - плоский	PNC 922652	<input type="checkbox"/> • Структура с направляющими на 8 уровней GN 1/1 шаг 85мм, навесная	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Подставка открытая для пароконвектомата SKYLINE 6&10 GN 1/1 , в разборном виде	PNC 922653	<input type="checkbox"/> • Структура с направляющими на 8 уровней GN 2/1 шаг 85мм, навесная	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Структура пекарская, 8 уровней 400X600ММ (10 GN 1/1) - шаг 80ММ	PNC 922656	<input type="checkbox"/> • Набор 4 регулируемых по высоте ножек, 230-290мм, к пароконвектомату SKYLINE 6&10 GN	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Панель тепловой защиты для пароконвектоматов SKYLINE, установленных в башню 6 GN 1/1 на 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/> • Противень для приготовления режиме жарочного шкафа - H=100ММ	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Панель тепловой защиты для пароконвектомата SKYLINE 10 GN 1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/> • Пластина-гриль двусторонняя (рифленая и гладкая поверхности) для пароконвектоматов - 400X600мм	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Структура с направляющими на 10 уровней 1/1 или 400X600мм, навесная	PNC 922685	<input type="checkbox"/> • - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Набор настенных креплений пароконвектомата SKYLINE	PNC 922687	<input type="checkbox"/> • Редуктор давления для линии подачи воды	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Направляющие для противней в подставку на 6 и 10 уровней GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/> • - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Набор 4 регулируемых по высоте ножек 100-115мм, облицованы черным пастиком, к пароконвектомату SKYLINE.	PNC 922693	<input type="checkbox"/> • - NOT TRANSLATED -	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Усиленная структура с направляющими 10 GN 1/1 - шаг 64мм	PNC 922694	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/1=20мм с антипригарным покрытием	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Держатель емкостей с моющим средством, навесной на открытую подставку	PNC 922699	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/1=40мм с антипригарным покрытием	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Направляющие в подставку, для 6 или 10 противней GN 1/1 или 400X600мм	PNC 922702	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/1=60мм с антипригарным покрытием	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Набор колес для состыкованных пароконвектоматов	PNC 922704	<input type="checkbox"/> • Пластина-гриль GN 1/1 для печей	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Спираль для ягненка или молочного поросенка (до 12 кг) для пароконвектомата SKYLINE GN 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/> • Решетка-гриль GN 1/1 для печей	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Сетчатая решетка-гриль	PNC 922713	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/1 на 8 яиц	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Держатель щупа (для жидких продуктов)	PNC 922714	<input type="checkbox"/> • Пекарский лист GN 1/1 плоский с двумя боковыми краями	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с системой улавливания запахов для электрических пароконвектоматов SKYLINE 6&10 GN 1/1	PNC 922718	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/1 для выпечки 4 багетов	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с системой улавливания запахов для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1	PNC 922722	<input type="checkbox"/> • Решетка GN 1/1 для картофеля	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с паровым конденсатором для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/2=20мм с антипригарным покрытием	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с паровым конденсатором для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1	PNC 922727	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/2=40мм с антипригарным покрытием	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с вентилятором для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/> • Противень GN 1/2=60мм с антипригарным покрытием	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Вытяжной зонт с вентилятором для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/> • Комплект установки пароконвектомата SKYLINE на подставку AOS GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>



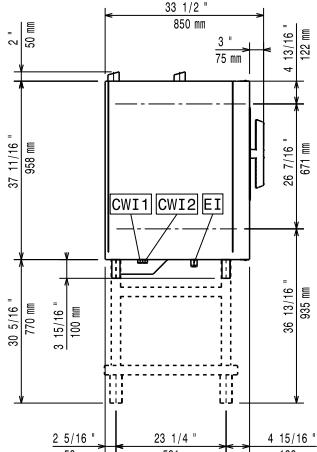
Electrolux

Пароконвектомат SkyLine Premium 10 уровней GN 1/1, электрический

Вид спереди



Вид сбоку



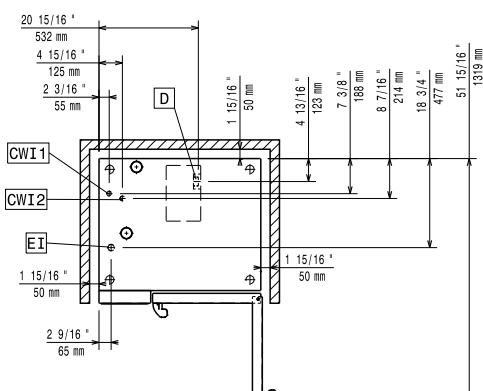
CWI1 = Вход холодной воды EI = Вход эл. кабеля
1 1

CWI2 = Вход холодной воды EI = Вход эл. кабеля
2 2

D = Дренаж

DO = Сливная труба
перелива

Вид сверху



Электрика

Circuit breaker required

Электропитание: 380-415 V/3N ph/50-60 Гц

Подключаемая мощность: 20.3 кВт

Подключаемая мощность: 19 kW

Вода

Максимальная температура подвода воды: 30 °C

Вход подготовленной холодной воды: 3/4"

Давление: 1-6 bar

Хлориды: <45 ppm

Проводимость: >50 µS/cm

Дренаж "D": 50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Установка:

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Вместимость:

GN: 10 (GN 1/1)

Максимальный объем: 50 kg

Основная информация

Крепление двери: Правая сторона

Габариты, ширина: 867 mm

Габариты, глубина: 775 mm

Габариты, высота: 1058 mm

Габариты, вес: 138 kg

Вес нетто: 138 kg

Вес брутто: 156 kg

Объем: 1.11 m³

Сертификаты ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Пароконвектомат SkyLine Premium
10 уровней GN 1/1, электрический



Intertek

Ergocert
Экологическое
сертификация

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на