

SkyLine Pro
6xGN1/1, elektrický

120.000,- Kč bez dph



217920 (ECOE61C2A0)

SkyLine Pro, konvektomat,
6xGN1/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Pro, konvektomat, 6xGN1/1, EL, digitální ovládání
 - vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
 - 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
 PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)
 - Speciální programy: EcoDelta pečení
 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

SCHVÁLENO:

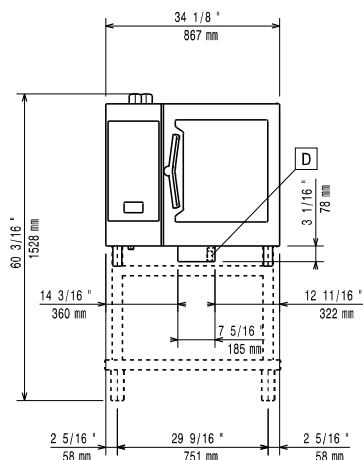
Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- 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 pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- 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)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach).
- Mycí 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)
- 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 přerušování přívodu energie.

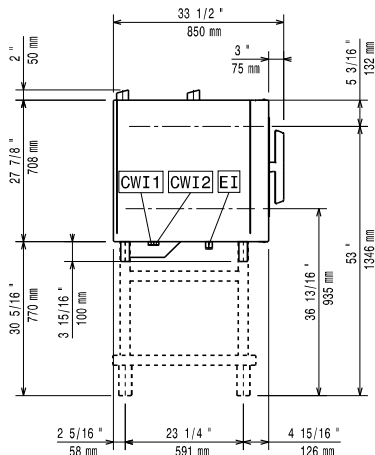
Konstrukce

- 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)
- Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění; atermická vrstva a systém tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s obými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel

Zepředu

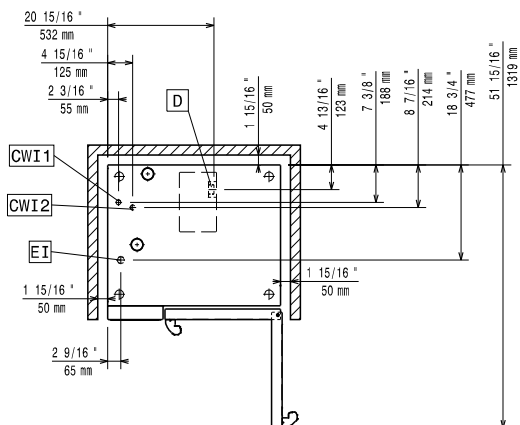


Boční



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

Shora


Elektro

Napětí:
 217920 (ECOE61C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon: 11.1 kW
El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"
Tlak: 1-4.5 bar
Odpad "D": 50mm
Max.teplota přívodní vody: 30 °C
Tvrdość vody: 5 °fH / 2.8 °dH
Chloridy: <10 ppm
Vodivost: >285 µS/cm

Instalace:

Electrolux doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm
Max. kapacita: 30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
Vnější rozměry, Šířka 867 mm
Vnější rozměry, Výška 808 mm
Vnější rozměry, Hloubka 775 mm
Vnější rozměry, Váha 112.5 kg
Netto váha: 112.5 kg
Přepravní váha: 127.5 kg
Přepravní objem: 0.84 m³
Pokrmová sonda ✗
Automatický čistící systém ✗


MUSIL GASTRO
 TECHNOLOGIE A INVENTÁŘ