

SkyLine Pro
Konvektomat 10x GN1/1, elektrický**155.600,- Kč bez dph**

217937 (ECOE101C3A30)

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 konvekcí 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 přerušeni přívodu energie.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach).
- 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, bežešvé, s oblymi 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 FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)

SCHVÁLENO:

- 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 otevíření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potřísťený ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.
<i>(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)</i>
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*<i>Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.</i>
- 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 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922086
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) PNC 922171
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou. PNC 922189
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu PNC 922190
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu PNC 922191

- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks PNC 922239
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) - nerezový PNC 922264
- Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) PNC 922265
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou PNC 922321
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu. PNC 922329
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednáva zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm PNC 922351
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922364
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1 PNC 922382
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- NENÍ V NABÍDCE - MARINE PNC 922394
- IoT modul pro OnE Connected (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) PNC 922421
- Konektivity router (WiFi a LAN) PNC 922435
- Parní optimizer PNC 922440
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922452
- Zavázeč klec s kolečky, 10x1/1, rosteč 65mm PNC 922601
- Zavázeč klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm PNC 922602
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922608

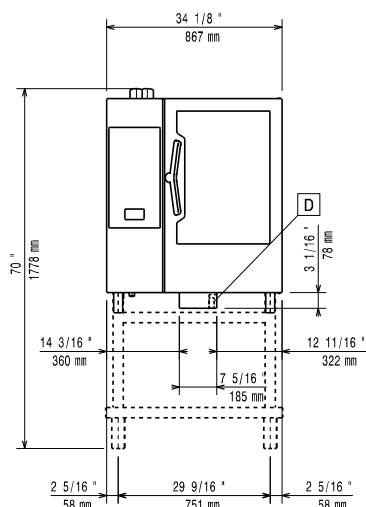
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Držák na detergenty - do podstavby | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Podestavba otevřená,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

- Grilovací rošt GN1/1, ALU PNC 925004
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/
palačinky/hamburgery PNC 925005
- GN1/1 - pečící plech s podélnými
okrají PNC 925006
- GN1/1 - plech na 4ks baget PNC 925007
- Rošt na pečené brambory GN/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

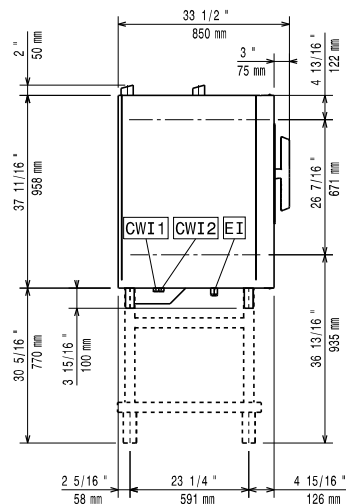
Doporučené detergenty

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

Zepředu

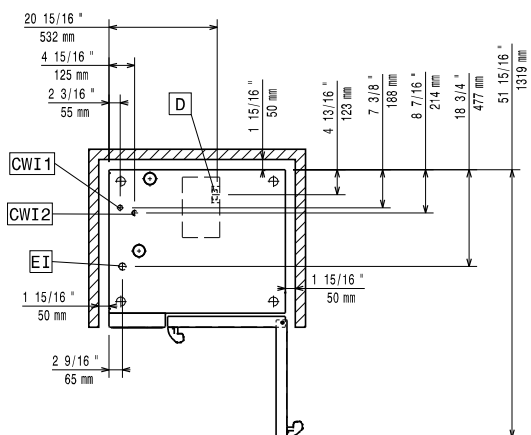


Boční



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 (ECO E101C3A30) 3654 W
 Citelné/přímé teplo:
 217937 (ECO E101C3A30) 2436 W

ISO Certifikáty

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


MUSIL GASTRO
 TECHNOLOGIE A INVENTÁŘ

SkyLine Pro
 Konvektomat 10x GN1/1, elektrický

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.