

SkyLine PremiumS
6xGN1/1, elektrický, řada Green
pro SKYDUO

akční cena do 06 2022 :

183.000,- Kč bez dph



267290 (ECO61T3AP)

SkyLine PremiumS,
konvektomat, 6xGN1/1, EL,
3-skleo "SKYDUO"

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 6xGN1/1, EL, trojitě dveřní sklo, dotykové ovládání Touch Screen

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
 - měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v rozmezí 1-100%)
 - 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: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí.
 - PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.
 - AUTOMATICKÝ režim: příprava pomocí výběru receptů podle kategorií pokrmů, stupně propečení apod.; 9 kategorií pokrmů s více jak 100 přednastavených variant
 - Speciální programy: regenerace; LTC - nízkoteplotní pečení; EcoDelta; Sous-Vide; StaticCombi - režim statické pece; Pasterizace těstovin; Dehydratace - sušení; Food Safe Control a Advanced Food Safe Control
 - Speciální řez: 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; SkyDuo - propojení se zchlazovači SkyChillerS; funkce automatického zálohování
 - USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
 - 6ti bodová pokrmová sonda s fci. automatické korekce nesprávného zapichnutí
 - Trojitě dveřní sklo s dvojitým LED osvětlením
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm
Pro SKYDUO přímé ethernetové propojení.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
Přehřátá pára (101-130°C)
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plně automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální šťavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě.
 - EcoDelta a profesivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin
 - Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.)
 - FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní předpisy HACCP, Patent US6818865B2
 - Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru.
- 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

SCHVÁLENO:

v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- Pro SKYDUO přímé ethernetové propojení se zchlazovači 725076, 725077.

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)
- LED osvětlení vnitřního prostoru komory s funkcí světelné signalizace provozních stavů.
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- 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
- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

Extra příslušenství

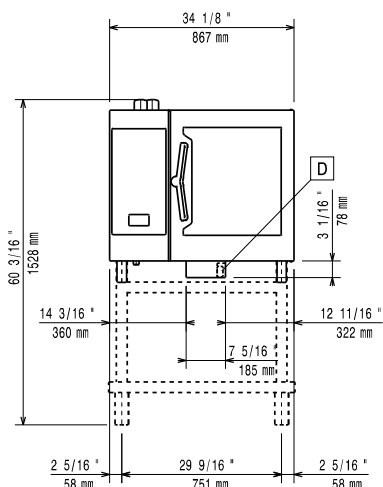
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskiřicové náplně PNC 921305
- Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) PNC 922003
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- GN1/1 - rošt, nerez 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 PNC 922171
- Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon PNC 922189
- Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu PNC 922190
- Plech na pečení (400x600x20mm) - alu PNC 922191
- GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 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) PNC 922239
- 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
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- Nádobka na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem PNC 922321
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Volcano Smoker - vložka na dřevěně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 6xGN1/1, GN2/1 a 10xGN1/1. Předpokládaná charakteristika přivodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm. PNC 922342
- Reversní osmóza, externí, pro 6x1/1 až 10x1/1 konvektomaty, 2 membrány, dvojstupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů PNC 922343
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů masa; 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
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 PNC 922382
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- Zavázeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm PNC 922600
- Zavázeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm PNC 922606
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922607
- Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty PNC 922610
- Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922612
- Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922614
- Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) PNC 922615
- Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty PNC 922618

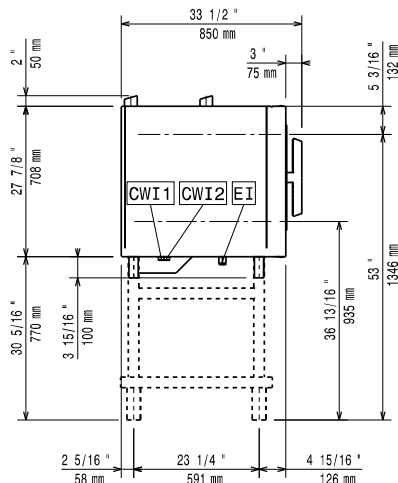
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	<input type="checkbox"/>	• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Konektivity ethernetová jednotka (NIU-LAN) pro konvektomaty & tunelové košové myčky	PNC 922696	<input type="checkbox"/>
• Zvýšení podestavby, pro 6x1/1 na podestavbě nebo CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt, mřížkovaný	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<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"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 7kg & 15kg (lze instalovat i konvektomat 10xGN1/1, ale pozor na výšku sestavy s ohledem na obsluhu).	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Vodicí ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodicí ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
			• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
			• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
			• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<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"/>
			• 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"/>

- 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 - plech na 4ks baget PNC 925007
- GN1/1 - rošt na pečené brambory (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
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 PNC 930217

Zepředu

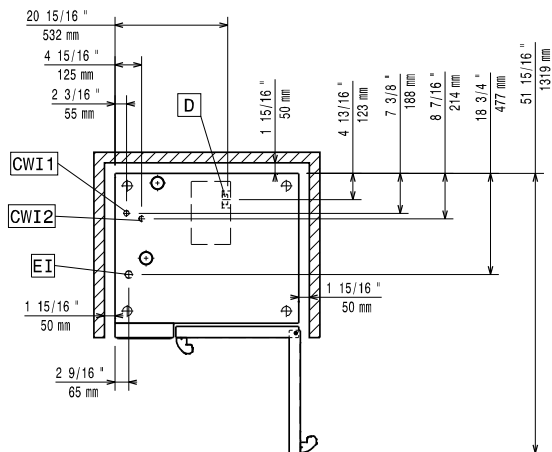


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí:

267290 (ECO6IT3AP) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Příkon výchozí:

11.1 kW

Výchozí instalovaný výkon odpovídá podmínkám testu ve výrobním závodě.

Když je napájecí napětí deklarováno jako rozsah, test se provede s průměrnou hodnotou. V závislosti na zemi se instalovaný výkon může v daném rozsahu lišit.

Příkon max:

11.8 kW

EI. připojení přes samostatný vypínač.

Voda:

Napojení upravené "SV":

3/4"

Tlak:

1-6 bar

Odpad "D":

50mm

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Max.teplota přírodní vody:

30 °C

Chloridy:

<17 ppm

Vodivost:

>285 µS/cm

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi:

5 cm 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:

Vnější rozměry, Šířka

867 mm

Vnější rozměry, Hloubka

775 mm

Vnější rozměry, Výška

808 mm

Netto váha:

121 kg

Přepařná váha:

138 kg

Přepařná objem:

0.85 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:

2117 W

Citelné/přímé teplo:

1411 W



MUSIL GASTRO
 TECHNOLOGIE A INVENTAŘ

SkyLine PremiumS
 6xGN1/1, elektrický, řada Green pro SKYDUO

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

2022.01.18