

SkyLine PremiumS Konvektomat 16x 600x400mm, elektrický, PEKAŘSKÝ

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____

**237301 (ECOE201T3A3B)**SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 16X
600X400MM, EL, BOJLER
AISI316L, 3-SKLO -
PEKAŘSKÝ

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.

- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
 - Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
 - SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvápněním parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čisticího a oplachového prostředku
 - Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konveční cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)
 - Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami, SkyDuo propojení se zchlazovači SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků
 - USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
 - 6ti bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
 - Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
 - Celonerezové provedení
 - Bojler z AISI316L
 - Výškově nastavitelné nožičky.
- Dodáváno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí na pekařské plechy 400x600mm - rozteč 80mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření 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
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- 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.
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- 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)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- 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 automaticky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální štavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
 - EcoDelta a progresivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin

SCHVÁLENO:

- 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 až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- 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.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- 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.

Konstrukce

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- 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
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajišťuje vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní

zařízení.

- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

Udržitelnost

- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem. Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
podporovat používání typicky vyrazených potravin (např. slupky mrkve).
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potištěný 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.
- 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.

Příslušenství v ceně

- 1 z Zavázeční vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761

Extra příslušenství

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. PNC 864388 ☐
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se zvýšeným parním provozem (kombi provoz hlavně na páru) PNC 920003 ☐
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem PNC 920005 ☐
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ☐

SkyLine PremiumS
Konvektomat 16x 600x400mm, elektrický, PEKAŘSKÝ

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

• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	☐	• Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922365	☐
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	☐	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐
• 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, zajišťují stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	☐	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Sada pro úpravu zchlazovacího systému pro konvektomaty 20GN	PNC 922420	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezí vrstvou.	PNC 922189	☐	• IoT modul pro OnE Connected a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces a tunelové košové myčky)	PNC 922421	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• Konektivita router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• Sada pro zvýšení výšky konvektomatu 20 GN1/1 k vozíku. Zvyšuje světlost výšku pod zařízením o 110 mm, určeno pro použití v kombinaci se sadou pro zvýšení výšky vozíku.	PNC 922446	☐
• 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	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	☐	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1	PNC 922659	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	☐	• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm	PNC 922683	☐
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	☐	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Sada 4 koleček, nastavitelných, pro konvektomaty 20 GN1/1 a 20 GN2/1	PNC 922701	☐
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	☐	• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm	PNC 922707	☐
• Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu.	PNC 922329	☐	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐
• Volcano Smoker - vložka na dřevené štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích listů na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí.	PNC 922714	☐
• 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 mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajišťují stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐	• Vyrovnávací najížděcí rampa - pro 20x1/1 konvektomat	PNC 922715	☐
• 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, zajišťují stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 20x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922720	☐
			• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 20x1/1 (EL)	PNC 922725	☐
			• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1	PNC 922730	☐
			• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1	PNC 922735	☐
			• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 20 vsunové konvektomaty	PNC 922738	☐
			• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 20 vsunové konvektomaty	PNC 922739	☐
			• Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1	PNC 922743	☐
			• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
			• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐

- Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru. PNC 922751 ☐
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753 ☐
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754 ☐
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756 ☐
- Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761 ☐
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763 ☐
- Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769 ☐
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky PNC 922771 ☐
- Redukční ventil přírodního tlaku vody PNC 922773 ☐
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776 ☐
- Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty. PNC 922778 ☐
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, 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 ☐



Sh

