

SkyLine Premium Piec SkyLine PREMIUM, 20 GN 1/1, elektryczny

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



217824 (ECO201B2A0)

Piec SkyLine PREMIUM, 20 GN 1/1, elektryczny, wytwornica pary bojler, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie.

Podstawowa charakterystyka

- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- Wbudowany bojler dla regulacji wilgotności o dużej dokładności, zgodnie z wybraną nastawą.
- Kontrola rzeczywistej wilgotności w oparciu o Czujnik Lambda dla zapewnienia równomiernych wyników jakościowych.
- Suchy, gorący cykl konwekcyjny (25 °C - 300 °C): idealny do gotowania przy niskiej wilgotności.
- Cykl kombi (25 °C - 300 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary dla uzyskania środowiska gotowania z regulacją wilgotności, przyspieszającego proces gotowania oraz redukującego straty na wadze.
- Nisko-temperaturowy cykl parowy, idealny do gotowania metodą próżniową sous-vide, odgrzewania oraz delikatnego gotowania. Cykl parowy napr. do owoców morza i warzyw. Rodzaj ustawienia temperatury pary (25 °C - 130 °C).
- Gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania.
- Wstępnie ustawiony program do regeneracji, idealny do zastosowań bankietowych na talerzach lub odgrzewania w pojemnikach GN.
- Tryb programów: w pamięci pieca można zapisać 100 przepisów, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego przepisu w dowolnym czasie. Dostępne są również 4-kroki gotowania.
- Wentylator z 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.
- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samo-oczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie).
- Dostępne opcje środków myjących: stałe, ciekłe (wymagane dodatkowe wyposażenie).
- GreaseOut: przygotowany do wbudowanego odpływu tłuszczu i jego zbierania dla bezpieczniejszej pracy (jako opcjonalne wyposażenie).
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami gotowania oraz

APROBATA

konfiguracji. Port USB umożliwia też podłączenie sondy do gotowania metodą próżniową sous-vide (opcjonalne wyposażenie).

- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Tryb awaryjny z auto-diagnozą zostaje aktywowany automatycznie w razie wystąpienia usterki, aby uniknąć przestoju.
- W komorze 1 wózek z prowadnicami do 20 pojemników GN1/1
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- Dostawa z wózkiem do pojemników GN 1/1, rozstaw 63 mm.

Konstrukcja

- Podwójne drzwi z szkła utwardzonego z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej.
- Zintegrowana osłona drzwiczek przeciw uniknięciu pary i ciepła z drzwiczek, gdy wózek pieca nie jest używany w komorze.

Utrzymywalność

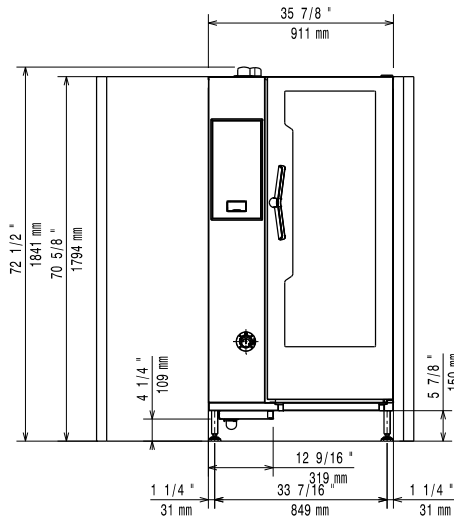


- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Funkcja ograniczonej mocy.

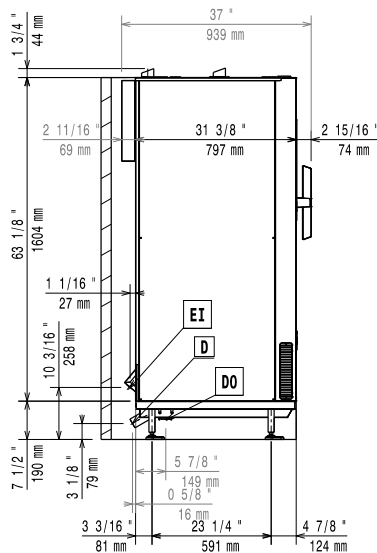
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Wózek do pojemników PNC 922753 GN do pieców 20 GN 1/1, 20 par prowadnic z odstępem 63 mm

Przód

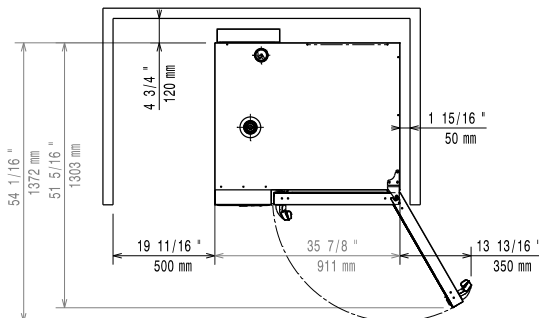


Bok



CW11 = Wlot zimnej wody 1 EI = Złącze elektryczne
 CW12 = Wlot zimnej wody 2
 D = Odpływ
 DO = Rura spustowa przelewowa

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	217824 (ECO201B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Moc przyłączeniowa:		37.7 kW
Maksymalna moc przyłączeniowa:		40.4 kW
Częstotliwość:		50-60Hz

Woda:

Ciśnienie (min-max):	1-6 bar
Wielkość linii odpływowej:	50mm
Wielkość linii doprowadzanej zimnej/gorącej wody:	3/4"
Maksymalna temperatura wody zasilającej:	30 °C
Chlorki:	<17 ppm
Przewodność:	>50 µS/cm

Zdolność:

Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:	100 kg
--	--------

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość:	911 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	864 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	1794 mm
Ciężar netto:	265 kg
Ciężar wysyłkowy:	298 kg
Wysokość wysyłkowa:	2010 mm
Szerokość wysyłkowa:	950 mm
Głębokość wysyłkowa:	960 mm
Objętość wysyłkowa:	2.15 m ³
Certyfikacja:	CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4*
Ilość/typ pojemników:	20 - 1/1 Gastronorm
Odległość między prowadnicami:	63 mm
Wskaźnik wodoodporności:	IPX5

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie:	58.9 Amps
Poziom hałas:	<68 dBA