

SkyLine Pro

Piec SkyLine PRO, 10 GN 1/1, elektryczny

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



217912 (ECOE101C2C0)

Piec SkyLine PRO, 10 GN 1/1, elektryczny z zasilaniem 1-fazowym / 230 V, wytwarzanie pary natryskiem, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie.

217922 (ECOE101C2A0)

Piec SkyLine PRO, 10 GN 1/1, elektryczny, wytwarzanie pary natryskiem, sterowanie cyfrowe, 100 programów, automatyczne zmywanie.

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 przeciwbrzygowej.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.

Utrzymywalność



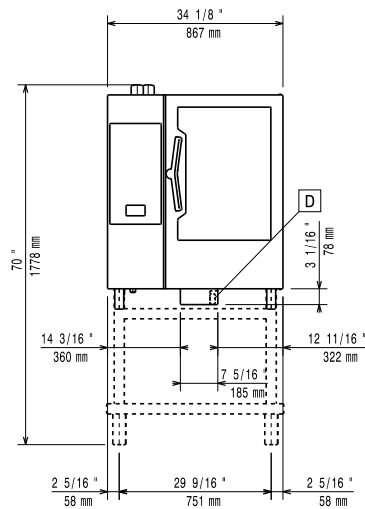
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej -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

APROBATA

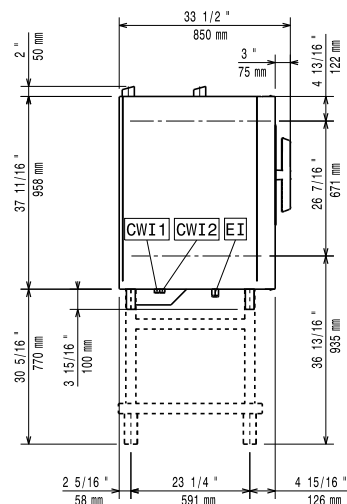
Podstawowa charakterystyka

- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- Funkcja parowa bez bojlera w celu dodania i utrzymania wilgoci dla wysokiej jakości, równomiernych wyników gotowania.
- Suchy gorący cykl konwekcyjny (maks. 300 °C) idealny do gotowania bez wilgotności. Automatyczny generator pary (11 nastaw) dla wytwarzania różnych cykli kombinacji pary i suchego powietrza: -0 = brak dodatkowej wilgoci (zarumienianie, zapiekanie, wypiekanie, żywność wstępnie przygotowana) -1-2 = niska wilgotność (małe porcje mięsa i ryby) -3-4 = średnio niska wilgotność (duże porcje mięsa, odgrzewanie, pieczony kurczak i wyrastanie ciasta) -5-6 = średnia wilgotność (pieczone warzywa i pierwszy etap pieczenia mięsa i ryb) -7-8 = średnio-wysoka wilgotność (duszone warzywa) -9-10 = wysoka wilgotność (duszone mięso i ziemniaki w mundurkach)
- Gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania.
- 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-czyszczenia. 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 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 prowadnice do 10 pojemników GN1/1
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).
- System rozpraszania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.

Przód

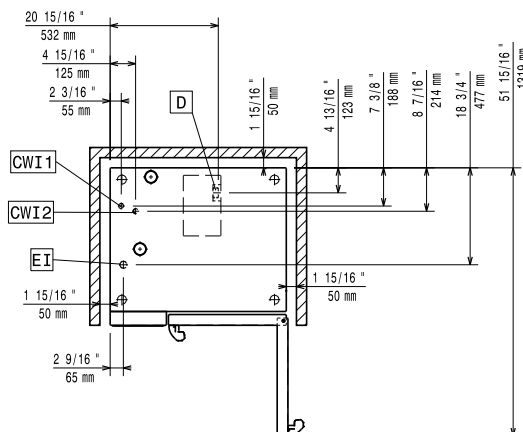


Bok



CWI1 = Włot zimnej wody 1 EI = Złącze elektryczne
 CWI2 = Włot zimnej wody 2
 D = Odpływ
 DO = Rura spustowa przelewowa

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:

217912 (ECO E101C2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz
 217922 (ECO E101C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Moc całkowita:

20.3 kW

Woda:

Podłączenie wlotu wody

"FCW": 3/4"

Ciśnienie (min-max): 1-6 bar

Odpływ "D": 50mm

Maksymalna temperatura wody zasilającej: 30 °C

Twardość: 5 °fH / 2.8 °dH

Chlorki: <10 ppm

Przewodność: >50 µS/cm

Zdolność:

Typ tac: 10 - 1/1 Gastronorm

Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 50 kg

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 867 mm

Wymiary zewnętrzne, głębokość: 775 mm

Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1058 mm

Ciężar netto: 127 kg

Ciężar wysyłkowy: 144 kg

Objętość wysyłkowa:
 217912 (ECO E101C2C0) 1.06 m³
 217922 (ECO E101C2A0) 1.11 m³

[NOT TRANSLATED]

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001