Electrolux

# Пароконвектомат SkyLine PremiumS 6 уровней GN 1/1, электрический, бойлерный

SIS #

AIA #




**217720 (ECOE61T2A0)** Пароконвектомат SkyLine PremiumS, бойлерный с сенсорной панелью управления, на 6 уровней GN 1/1, электрический, 3 режима управления (автоматический, ручной, программирование), встроенная система мойки.

Одобрено

## Характеристики

- Супер-интуитивная, простая в освоении и использовании панель управления представлена цветным сенсорным экраном высокого разршения. Интерфейс переведен на 30 языков.
- Встроенный парогенератор с автоматической очисткой от накипи обеспечивает высокую точность влажности и контроль температуры по заданным параметрам. Задайте 101 уровень влажности для любого типа продуктов и объема загрузки.
- Лямбда-зонд позволяет задать 101 уровень влажности для приготовления любого типа продуктов и объема загрузки благодаря контролю за фактическим уровнем влажности в камере.
- Цикл: сухой жар (25 °C - 300 °C): идеален для подрумянивания, запеканок или гриля.
- Комбинированный цикл (25 °C - 300 °C): комбинирует конвекцию жара и пар, создавая с помощью контроля влажности условия для ускорения процесса приготовления и уменьшения потери веса.
- Цикл Низкотемпературный пар (25 °C - 99 °C): идеален для су-вид, разогрева блюд и деликатного приготовления. Цикл Пар (100 °C): для морепродуктов и овощей. Цикл Горячий Пар (100°C - 130 °C).
- Блок Автоматических програм включает 9 типов блюд (мясо, птица, рыба, овощи, макаронные изделия/рис, яйца, соленая и сладкая выпечка, хлеб, десерт) и более 100 разнообразных предустановленных программ, которые также можно настроить по своему желанию и добавить по 70 вариантов к каждому типу блюд. Автоматические программы позволяют оптимизировать процесс приготовления в соответствии с размером, количеством и типом продуктов. На экране панели управления будут отображены заданные и фактические параметры.
- Цикл+ (ЦиклПлюс): - Регенерация (идеально для банкетного меню или разогрева в контейнерах), - Низкотемпературное приготовление (служит для уменьшения потери веса и увеличения качество продуктов), - Расстойка, - ЭкоДельта (приготовление с заданной разницей температур внутри продукта и внутри камеры), - Су-вид, - Традиционная печь (воспроизведение условий приготовления в традицинном статическом жарочном шкафу), - Пастеризация пасты (обработка свежей пасты), - Дегидратация (идеально для вяления фруктов, овощей, мяса, морепродуктов), - Контроль Безопасности (автоматический контроль за выполнением условий безопасного приготовления в соответствии с гигиеническими стандартами HACCP), - Продвинутый Контроль Безопасности (при контроле за приготовление в основу расчета берется фактор пастеризации)
- Программный режим: сохраните до 1000 собственных рецептов, которые можно будет воспроизвести в любой момент. Рецепт можно сгруппировать в 16 категорий для более удобной организации меню. Доступны программы на 16 этапов.
- Мультитаймер позволяет управлять одновременно

Electrolux

Пароконвектомат SkyLine PremiumS 6 уровней GN 1/1, электрический, бойлерный

# Пароконвектомат SkyLine PremiumS 6 уровней GN 1/1, электрический, бойлерный

## Характеристики

- Супер-интуитивная, простая в освоении и использовании панель управления представлена цветным сенсорным экраном высокого разршения. Интерфейс переведен на 30 языков.
- Встроенный парогенератор с автоматической очисткой от накипи обеспечивает высокую точность влажности и контроль температуры по заданным параметрам. Задайте 101 уровень влажности для любого типа продуктов и объема загрузки.
- Лямбда-зонд позволяет задать 101 уровень влажности для приготовления любого типа продуктов и объема загрузки благодаря контролю за фактическим уровнем влажности в камере.
- Цикл: сухой жар (25 °C - 300 °C): идеален для подрумянивания, запеканок или гриля.
- Комбинированный цикл (25 °C - 300 °C): комбинирует конвекцию жара и пар, создавая с помощью контроля влажности условия для ускорения процесса приготовления и уменьшения потери веса.
- Цикл Низкотемпературный пар (25 °C - 99 °C): идеален для су-вид, разогрева блюд и деликатного приготовления. Цикл Пар (100 °C): для морепродуктов и овощей. Цикл Горячий Пар (100°C - 130 °C).
- Блок Автоматических програм включает 9 типов блюд (мясо, птица, рыба, овощи, макаронные изделия/рис, яйца, соленая и сладкая выпечка, хлеб, десерт) и более 100 разнообразных предустановленных программ, которые также можно настроить по своему желанию и добавить по 70 вариантов к каждому типу блюд. Автоматические программы позволяют оптимизировать процесс приготовления в соответствии с размером, количеством и типом продуктов. На экране панели управления будут отображены заданные и фактические параметры.
- Цикл+ (ЦиклПлюс): - Регенерация (идеально для банкетного меню или разогрева в контейнерах), - Низкотемпературное приготовление (служит для уменьшения потери веса и увеличения качество продуктов), - Расстойка, - ЭкоДельта (приготовление с заданной разницей температур внутри продукта и внутри камеры), - Су-вид, - Традиционная печь (воспроизведение условий приготовления в традицинном статическом жарочном шкафу), - Пастеризация пасты (обработка свежей пасты), - Дегидратация (идеально для вяления фруктов, овощей, мяса, морепродуктов), - Контроль Безопасности (автоматический контроль за выполнением условий безопасного приготовления в соответствии с гигиеническими стандартами HACCP), - Продвинутый Контроль Безопасности (при контроле за приготовление в основу расчета берется фактор пастеризации)
- Программный режим: сохраните до 1000 собственных рецептов, которые можно будет воспроизвести в любой момент. Рецепт можно сгруппировать в 16 категорий для более удобной организации меню. Доступны программы на 16 этапов.
- Мультитаймер позволяет управлять одновременно 20 различными циклами, оптимизируя процесс и и обеспечивая отличные результаты приготовления. Вы можете сохранить до 200 Мультитаймеров.
- OptiFlow - система распределения воздуха, позволяющая достичь превосходные результаты равномерности пропекания и контроля температуры благодаря специальной конструкции камере печи, безупречной работе выпускного клапана и высокоточного вентилятора с переменной скоростью.
- Вентилятор имеет 7 скоростей от 300 до 1500 об/мин и обратное вращение для обеспечения оптимальной равномерности. При открытии двери вентилятор останавливается менее чем за 5 секунд.
- 6-точечный термощуп для максимальной точности и безопасности продукта.
- Возможность загрузить фотографии блюд для персональных програм

## Конструкция

- Пароконвектомат SkyLine PremiumS стал первым, удостоенным 4 звездного сертификата по эргономике ERGOCERT. Эргономичный пароконвектомат означает сокращение времени отгулов по болезни в среднем на 75% и увеличения производительности вашего бизнеса на 25%.
- Эргономичная рукоятка двери выполнена в виде крыла, позволяет открыть дверь локтем, когда руки занят тяжелым и горячим противнем (Дизайн зарегистрирован в ЕПВ).
- Внешнее стекло двери не нагревается благодаря двойному закаленному стеклу. Внутреннее стекло подвешено на шарниры и легко открывается для быстрой очистки.
- Бесшовная гигиеничная внутренняя камера с закругленными углами для легкой чистки.
- Вся конструкиция изготовлена из нержавеющей стали 304 AISI.
- Фронтальный доступ к панели управления для удобства сервисного обслуживания
- Встроенный ручной душ с возвратным механизмом для быстрой промывки.
- Индекс водоупорности IPX 5 делает промывку легкой.
- В комплекте поставки: направляющие с шагом 67 мм под гастроконтейнеры 1/1 GN

## Опции

| | |
|---|---|
| • Водоумягчитель с кратриджем C500 к печам 6 1/1 и 10 1/1 (средне-низкий расход пара, режим пара - не более 2 часов/сутки) | PNC 920002 ❑ |
| • Водоумягчитель с кратриджем STEAM 1200 | PNC 920003 ❑ |
| • Автоматический водоумягчитель для печей | PNC 921305 ❑ |
| • Очищающий наполнитель для водоумягчителя | PNC 921306 ❑ |
| • Комплект колес к подставкам 6 и 10 GN 1/1 и GN 2/1 | PNC 922003 ❑ |
| • Пара решеток GN 1/1, н/сталь AISI 304 | PNC 922017 ❑ |
| • Пара решеток GN 1/1 для целых цыплят (8 шт. на решетку) | PNC 922036 ❑ |
| • Решетка GN 1/1, н/сталь AISI 304 | PNC 922062 ❑ |
| • Решетка GN 1/2 для целых цыплят (4 шт. по 1,2 кг на решетку) | PNC 922086 ❑ |
| • Душ для печи (бокового крепления) | PNC 922171 ❑ |
| • Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) | PNC 922189 ❑ |
| • Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) | PNC 922190 ❑ |
| • Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) | PNC 922191 ❑ |
| • 2 корзины для жарки к печам | PNC 922239 ❑ |
| • Пекарская решетка, 400x600 мм, н/сталь AISI 304 | PNC 922264 ❑ |
| • Механизм двойного закрытия двери | PNC 922265 ❑ |
| • Решетка 1/1GN для 8 цыплят (1,2 кг каждый) | PNC 922266 ❑ |
| • USB-термощуп для методики Sous-Vide | PNC 922281 ❑ |
| • Лоток-жиросборник B=100 мм | PNC 922321 ❑ |
| • Комплект из универсальной рамки-шашлычницы и 4 длинных шампуров | PNC 922324 ❑ |

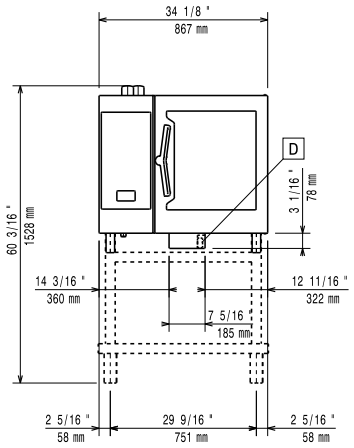
# Пароконвектомат SkyLine PremiumS 6 уровней GN 1/1, электрический, бойлерный

- Универсальная рамка-шашлычница PNC 922326 ❑
- 4 длинных шампура PNC 922327 ❑
- Коптильный аппарат Volcano к печам LW и CW PNC 922338 ❑
- Нанофильтр для воды к печам 6x1/1GN и 10x1/1GN PNC 922342 ❑
- Внешний фильтр обратного осмоса к печам 6x1/1GN и 10x1/1GN PNC 922343 ❑
- Крюк универсальный PNC 922348 ❑
- Комплект опорных ножек (с фланцами) для SKYLINE 6&10 GN - 2" 100-130мм PNC 922351 ❑
- Решетка 1/1GN для 8 уток (1,8 кг каждая) PNC 922362 ❑
- Направляющие для противней в разборную подставку 6&10 GN 1/1 PNC 922382 ❑
- Держатель емкостей с моющим средством, навесной на стену PNC 922386 ❑
- Вкатная структура на колесах 6 GN 1/1 - шаг 65ММ PNC 922600 ❑
- Вкатная структура на колесах 5 GN 1/1 - шаг 80ММ PNC 922606 ❑
- Вкатная структура пекарская на колесах, 5 уровней 400X600ММ (6 GN 1/1) - шаг 80ММ PNC 922607 ❑
- Основание для вкатной структуры с ручкой - 6&10 GN 1/1 PNC 922610 ❑
- Подставка открытая, с направляющими на 6&10 уровней GN 1/1 PNC 922612 ❑
- Подставка закрытая, с направляющими на 6&10 уровней GN 1/1 PNC 922614 ❑
- Подставка тепловая, закрытая, с направляющими на 6&10 уровней GN 1/1 или 400X600ММ PNC 922615 ❑
- Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922618 ❑
- Комплект для сбора жира, в закрытую подставку GN 1/1-2/1 (тележка с 2 баками, открывающее устройство, дреннаж) PNC 922619 ❑
- Комплект башенной установки электрич. пароконвектомата SKYLINE 6GN1/1 на электрич.пароконвектомат SKYLINE 6GN1/1 - 120ММ PNC 922620 ❑
- Тележка для вкатной структуры для SKYLINE Cook&Chill 6&10 GN 1/1 PNC 922626 ❑
- Тележка для вкатной структуры для башни из двух пароконвектоматов 6GN1/1 на дополнительной подставке PNC 922628 ❑
- Тележка для вкатной структуры для башни из двух пароконвектоматов 6GN1/1 на 10GN1/1 PNC 922630 ❑
- Дополнительная подставка H=390мм для башни из двух пароконвектоматов 6GN1/1 или пароконвектомата 6GN1/1 на подставке PNC 922632 ❑
- Дополнительная подставка H=250мм, на колесах, для башни из двух пароконвектоматов 6GN1/1 PNC 922635 ❑
- Дренажная решетка, н/с, для пароконвектоматов 6&10 GN - диам - 50ММ PNC 922636 ❑
- Дренажная решетка, пластиковая, для пароконвектоматов 6&10 GN - диам - 50ММ PNC 922637 ❑
- Тележка двухбаковая для коплекта для сбора жира PNC 922638 ❑
- Комплект для сбора жира, в открытую подставку GN 1/1-2/1 (тележка с 2 баками, открывающее устройство, дреннаж) PNC 922639 ❑
- Крепление настенное для пароконвектомата 6 GN 1/1 PNC 922643 ❑
- Противень для дегидратации - GN 1/1 H=20мм PNC 922651 ❑
- Противень для дегидратации - плоский PNC 922652 ❑
- Подставка открытая для пароконвектомата SKYLINE 6&10 GN 1/1 , в разборном виде PNC 922653 ❑
- Структура пекарская, 5 уровней 400X600ММ (6 GN 1/1) - шаг 80ММ PNC 922655 ❑
- Комплект для башенной установки пароконвектомата SKYLINE 6 GN 1/1 на шкаф шокового охлаждения и заморозки CW 7 и 15 кг PNC 922657 ❑
- Панель тепловой защиты для пароконвектоматов SKYLINE, установленных в башню 6 GN 1/1 на 6 GN 1/1 PNC 922660 ❑
- Панель тепловой защиты для пароконвектоматов SKYLINE, установленных в башню 6 GN 1/1 на 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Панель тепловой защиты для пароконвектомата SKYLINE 6 GN 1/1 PNC 922662 ❑
- Комплект башенной установки электрич. пароконвектомата SKYLINE 6GN1/1 на электрич.пароконвектомат AOS 6GN1/1 - 120ММ PNC 922679 ❑
- Структура с направляющими на 6 уровней 1/1 или 400X600мм, навесная PNC 922684 ❑
- Набор настенных креплений пароконвектомата SKYLINE PNC 922687 ❑
- Направляющие для противней в подставку на 6 и 10 уровней GN 1/1 PNC 922690 ❑
- Набор 4 регулируемых по высоте ножек 100-115mm, облицованы черным пастиком, к пароконвектомату SKYLINE. PNC 922693 ❑
- WIFI блок PNC 922695 ❑
- Держатель емкостей с моющим средством, навесной на открытую подстваку PNC 922699 ❑
- Направляющие в подставку, для 6 или 10 противней GN 1/1 или 400X600мм PNC 922702 ❑
- Набор колес для состыкованных пароконвектоматов PNC 922704 ❑
- Спица для ягненка или молочного поросенка (до 12 кг) для пароконвектомата SKYLINE GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Сетчатая решетка-гриль PNC 922713 ❑
- Держатель щупа (для жидких продуктов) PNC 922714 ❑
- Вытяжной зонт с системой улавливания запахов для электрических пароконвектоматов SKYLINE 6&10 GN 1/1 PNC 922718 ❑
- Вытяжной зонт с системой улавливания запахов для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1 PNC 922722 ❑
- Вытяжной зонт с паровым конденсатором для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1 PNC 922723 ❑

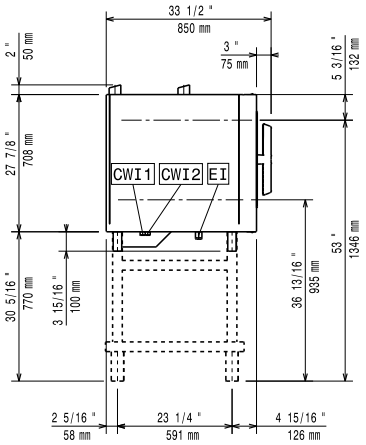
- Вытяжной зонт с паровым конденсатором для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1 PNC 922727 ❑
- Вытяжной зонт с вентилятором для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1 PNC 922728 ❑
- Вытяжной зонт с вентилятором для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1 PNC 922732 ❑
- Вытяжной зонт без вентилятора для электрического пароконвектомата SKYLINE 6&10GN 1/1 PNC 922733 ❑
- Вытяжной зонт без вентилятора для состыкованных электрических пароконвектоматов SKYLINE GN 1/1 PNC 922737 ❑
- Структура с направляющими на 5 уровней GN 1/1 шаг 85мм, навесная PNC 922740 ❑
- Набор 4 регулируемых по высоте ножек, 230-290мм, к пароконвектомату SKYLINE 6&10 GN PNC 922745 ❑
- Противень для приготовления режиме жарочного шкафа - H=100MM PNC 922746 ❑
- Пластина-гриль двусторонняя (рифленая и гладкая поверхности) для пароконвектоматов - 400X600мм PNC 922747 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922752 ❑
- Противень GN 1/1=20мм с антипригарный покрытием PNC 925000 ❑
- Противень GN 1/1=40мм с антипригарный покрытием PNC 925001 ❑
- Противень GN 1/1=60мм с антипригарный покрытием PNC 925002 ❑
- Пластина-гриль GN 1/1 для печей PNC 925003 ❑
- Решетка-гриль GN 1/1 для печей PNC 925004 ❑
- Противень GN 1/1 на 8 яиц PNC 925005 ❑
- Пекарский лист GN 1/1 плоский с двумя боковыми краями PNC 925006 ❑
- Противень GN 1/1 для выпечки 4 багетов PNC 925007 ❑
- Решетка GN 1/1 для картофеля PNC 925008 ❑
- Противень GN 1/2=20мм с антипригарный покрытием PNC 925009 ❑
- Противень GN 1/2=40мм с антипригарный покрытием PNC 925010 ❑
- Противень GN 1/2=60мм с антипригарный покрытием PNC 925011 ❑
- Комплект установки пароконвектомата SKYLINE на подставку AOS GN 1/1 PNC 930217 ❑

# Пароконвектомат SkyLine PremiumS 6 уровней GN 1/1, электрический, бойлерный

### Вид спереди




### Вид сбоку




**CWI1** = Вход холодной воды 1

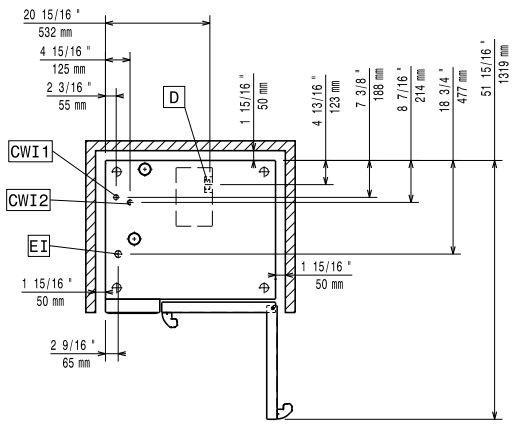
**CWI2** = Вход холодной воды 2

**D** = Дренаж

**DO** = Сливная труба перелива

**EI** = Вход эл. кабеля

### Вид сверху




## Электрика

| | |
|---|---|
| Электропитание: | |
| 217720 (ECOE61T2A0) | 380-415 V/3N ph/50-60 Гц |
| Подключаемая мощность: | 11.1 kW |
| Подключаемая мощность: | 11.8 кВт |
| Circuit breaker required | |

## Вода

| | |
|---|---|
| Вход подготовленной холодной воды: | 3/4" |
| Давление: | 1-4.5 bar |
| Дренаж "D": | 50mm |
| Максимальная температура подвода воды: | 30 °C |
| Хлориды: | <17 ppm |
| Проводимость: | >285 µS/cm |

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

## Установка:

| | |
|---|---|
| Clearance: | Clearance: 5 cm rear and right hand sides. |
| Suggested clearance for service access: | 50 cm left hand side. |

## Вместимость:

| | |
|---|---|
| GN: | 6 - 1/1 Gastronorm |
| Максимальный объем: | 30 kg |

## Основная информация

| | |
|---|---|
| Крепление двери: | Правая сторона |
| Габариты, ширина: | 867 мм |
| Габариты, высота: | 808 мм |
| Габариты, глубина: | 775 мм |
| Габариты, вес: | 122 kg |
| Вес нетто: | 122 кг |
| Вес брутто: | 137 кг |
| Высота: | 1025 мм |
| Ширина: | 905 мм |
| Глубина: | 905 мм |
| Объем: | 0.84 m³ |



Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2020.08.04