

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 6GN1/1, šarke lijevo

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____


229755 (ECO6IT3A3L)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem zaslona na dodir, 6x1/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, bojler od nehrđajućeg čelika AISI 316L, vrata sa šarkama s lijeve str

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Kombinirana pećnica s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije
 - Ugrađeni bojler (u inox-u 316 L) za stvarno upravljanje vlagom pomoću Lambda senzora.

- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa sedam razina brzine ventilatora

- SkyClean: Automatski ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca iz bojlera. Četiri automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i zelene funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje

- Načini pripreme: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih inačica); Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, priprema na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane i napredna kontrola sigurnosti hrane)

- Posebne funkcije: MultiTimer kuhanje, Plan-n-Save za smanjivanje troškova rada, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, SkyDuo Povezivanje (Connectivity) sa SkyLine ChillerS, automatski pričuvni način kako bi se izbjegli zastoji u radu

- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki.

- Povezivanje (Connectivity) za pristup u stvarnom vremenu, ažuriranje softvera na daljinu, HACCP, recepti i upravljanje energijom (opcija)

- Sonda za mjerenje temperature središta namirnice sa šest senzora

- Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala

- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika

- Opremljeno nosačem za posude br. 1/1 GN, razmak 67 mm

Glavne značajke

- Ugrađeni bojler za visoko preciznu kontrolu vlage i temperature prema odabranim postavkama.
- Precizno i stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda za uvijek jednake rezultate, uz automatsko prepoznavanje količine i veličine hrane koja se priprema.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performace i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- Ventilator sa sedam brzina od 300 do 1500 okr/min i reverzibilnom vrtnjom za najbolje ujednačeno kuhanje. Ventilator se zaustavlja unutar 5 sekundi nakon otvaranja vrata.
- Suhi, vrući konvekcijski ciklus (25°C - 300°C): savršen za pripremu hrane uz nisku razinu vlažnosti.
- Kombinirani ciklus (25°C- 300°C): kombinira konvekcijski ciklus s parom za postizanje kontroliranog okoliša uz vlagu, ubrzavajući ciklus kuhanja i smanjujući gubitak mase.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja s 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i integriranim uklanjanjem kamenca iz generatora pare/ bojlera.
- Kuhanje na pari pri niskim temperaturama (25°C-99°C): savršen za kuhanje u vakumu (Sous-vide), ponovno zagrijavanje i pripremu osjetljivih namirnica. Kuhanje na pari (101°C): morski plodovi i povrće. Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (101°C- 130°
- Kratki ciklus čišćenja: optimizirani ciklus čišćenja u trajanju od samo 33 minute, poboljšava učinkovitost i smanjuje vrijeme zastoja.
- Automatski način obuhvaća 9 tipologija hrane (meso, perad, ribu, povrće, tjesteninu/rižu, jaja, slana jela od tijesta i slatka jela od tijesta, kruh, desert) uz više od 100 različitih, prethodno instaliranih inačica. Fazom Automatic Sensing (automatsko raspoznavanje) pećnica na najbolji način prilagođava kuhanje prema veličini, količini i vrsti stavljene hrane radi postizanja odabranoga rezultata kuhanja. Pregled parametara kuhanja u stvarnome vremenu. Možete personalizirati i spremi do 70 inačica po tipologiji hrane.
- Posebni ciklusi:
 - Regeneracija (savršeno za banketing na tanjuru u ili podgrijavanje na tacni),
 - Kuhanje na niskim temperaturama LTC (za minimalan gubitak težine i što veću kvalitetu hrane)
 - patent broj US7750272B2 i povezani,
 - Ciklus za dizanje tijesta,
 - Kuhanje EcoDelta, kojim sonda za hranu održava unaprijed postavljenu razliku temperature između sredine hrane i komore za kuhanje,
 - Kuhanje sous-vide (kuhanje u vakumu),
 - Statička priprema- Static-Combi (za imitiranje tradicionalnoga kuhanja statičke pećnice),
 - Pasterizacija tjestenine,
 - Ciklus dehidriranja (savršeno za sušenje voća, povrća, mesa, morskih plodova),

ODOBRENJE:

- Food Safe Control - Kontrola sigurnosti hrane (upravljanje sigurnošću procesa kuhanja - automatski nadzor sigurnosti u skladu sa HACCP normama) - patent broj US6818865B2 i povezano,
- Napredni Food Safe Control - Napredna kontrola sigurnosti hrane (napredno upravljanje sigurnim kuhanjem - za pokretanje kuhanja uz proces pasterizacije).
- Programski ciklus: maksimalno 1.000 recepata može biti pohranjeno u memoriju pećnice, za ponavljanje uvijek istog recepta, svaki put. Recepti mogu biti grupirani u 16 različitih kategorija za bolju organizaciju izbornika. Mogući programi pripreme kroz 16-faza.
- Funkcija MultiTimer za upravljanje do 60 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije MultiTimer.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- GreaseOut: integrirani komplet za odvod i skupljanje masnoće (za korištenje kompleta, pećnica se mora naručiti kao poseban S-kod).
- Electrolux Professional preporučuje korištenje pročišćene vode kako bi se osigurali optimalni rezultati kuhanja i produžio vijek trajanja uređaja. Provjerite stanje lokalne vode kako biste odabrali odgovarajući filter za vodu. Više informacija dostupno je na web stranici.

Konstrukcija

- Generator pare/ boiler od nehrđajućeg čelika 316L AISI za zaštitu od korozije.
- Trostruko ostakljena vrata sa zaštitom od topline, uz dvije unutarnje ploče pričvršćene šarkama za jednostavno čišćenje i s dvostrukim linijama LED-lampi.
- Komora pećnice besprijekorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Cjelokupna izvedba konstrukcije u nehrđajućem čeliku 304 AISI.
- Pristup upravljačkoj ploči s prednje strane radi lakšega servisiranja.
- Integrirana tuš pipa sa sustavom automatskoga uvlačenja radi brzoga ispiranja.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, dijeljenje recepata i programa za kuhanje i konfiguracijom. USB-priključkom možete priključiti i sondu za sous-vide (dodatni pribor).
- Povezivost (connectivity) za udaljeni pristup u stvarnom vremenu, jednostavno upravljanje HACCP-om, povećanje vremena rada opreme, praćenje potrošnje i upravljanje energijom (potrebna je dodatna oprema).

- SkyDuo funkcija omogućuje međusobnu povezanost i komunikaciju pećnice i šok hladnjaka kako bi korisnik lakše savladao postupak kuhanja i hlađenja u cilju optimiranja vremena i učinkovitosti rada (Set SkyDuo dostupan je kao dodatni pribor).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjericama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.

Održivost



- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
 - Energy Star 2.0 certificiran proizvod.
 - Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
 - Vanjska kartonska ambalaža izrađena je od 70% recikliranih materijala i FSC*-certificiranog papira, otisnuta ekološki prihvatljivom tintom na bazi vode kako bi se podržala održivost i ekološka odgovornost.
- (*Forest Stewardship Council je vodeća svjetska organizacija za održivo gospodarenje šumama).
- Trostruko staklena vrata minimiziraju gubitak energije.*

*Približno -10% potrošnje energije manje pri radu na konvekciji, uz praznu komoru, na temelju ispitivanja u skladu sa standardom ASTM F2861-20

- Funkcija Plan-n-Save organizira redosljed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- Zero Waste kuharima daje korisne savjete za smanjenje bacanja hrane i otpada. Zero Waste je biblioteka automatskih recepata koja ima za cilj:
dati drugi život sirovoj hrani koja je blizu isteka roka trajanja (npr.: od mlijeka do jogurta)
dobiti prava i ukusna jela od prezrelog voća/povrća (obično se smatra neprikladnim za prodaju)
promicati korištenje namirnica koje bi inače bile bačene (npr.: kora od mrkve).
- Štedite energiju, vodu, deterdžente i sredstva za ispiranje uz SkyClean green (zelene) funkcije.
- Deterdženti C22 i C25 formulirani su bez fosfata i fosfora (C25 također ne sadrži maleinsku kiselinu), što ih čini sigurnima za okoliš i ljudsko zdravlje.

Opcijska dodatna oprema

- Vanjski filter reverzibilne osmoze za perilice posuđa s jednim koritom i atmosferskim bojlerom te za pećnice. PNC 864388
- Filter vode s uloškom i mjerčem protoka za pećnice (niska potrošnja pare - rad u načinu parom manje od dva sata dnevno) PNC 920004
- Vodeni filter s uloškom i mjerčem protoka za srednju potrošnju pare PNC 920005
- Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju) PNC 922003
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036

- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm PNC 922190
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm PNC 922191
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Komplet za otvaranje vrata u dva koraka PNC 922265
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetki - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- USB sonda za kuhanje sous vide PNC 922281
- Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm PNC 922321
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Posuda za skupljanje masti 40 mm PNC 922329
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- 4 nožice s prirubnicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm PNC 922351
- Rešetka za cijelo patku (8 po rešetki - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362
- Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem PNC 922382
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid PNC 922386
- USB sonda sa jednom mjernom točkom PNC 922390
- 4 servisne nogice za 6 & 10 GN pećnice, 100mm - Marine PNC 922394
- IoT modul za OnE Connected (kombinirane pećnice, šok hladnjaci/zamrzivači, tračne perilice posuđa) i SkyDuo (jedna IoT ploča po uređaju - za povezivanje pećnice sa šok hladnjakom/zamrzivačem za ciklus Cook & Chill). PNC 922421
- Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN) PNC 922435
- Podizač na nožicama (v = 250 mm) za pećnice 2 x 6 GN 1/1 ili za pećnicu 6 GN 1/1 na postolju PNC 922436
- Uređaj za optimizaciju pare PNC 922440
- Komplet za sakupljanje masnoće za otvoreno postolje GN 1/1-2/1 (2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje za odvod) PNC 922451

- Komplet za sakupljanje masnoće za pećnice GN 1/1 i 2/1 (2 plastična spremnika, priključni ventil s cijevi za odvod) PNC 922452
- Komplet za sakupljanje masnoće za vertikalno postavljene pećnice 6 GN na 6 GN 1/1 - 2/1 s podizačem PNC 922453
- Nosač za posude s kotačima, 6 GN 1/1, razmak 65 mm PNC 922600
- Nosač za posude s kotačima, 5 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922606
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 GN 1/1, razmak 80 mm (5 vodilica) PNC 922607
- Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922610
- Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922612
- Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 PNC 922614
- Grijano zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1 koje odgovaraju GN 1/1 ili 400x600 mm PNC 922615
- Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila PNC 922618
- Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1 PNC 922620
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 PNC 922626
- Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1 PNC 922630
- Podizač na nožicama za 2 pećnice 6 GN 1/1 ili za pećnicu 6 GN 1/1 na postolju PNC 922632
- Podizač kotačima za pećnice 2x6 GN 1/1 postavljene jedna na drugu, visina 250 mm PNC 922635
- Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm PNC 922636
- Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm PNC 922637
- Zidni nosač za 6 GN 1/1 pećnicu PNC 922643
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652
- Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno PNC 922653
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvoda na kojemu se nalazi 5 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 6 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922655
- Komplet za postavljanje 6 GN 1/1 kombinirane ili konvekcijeske pećnice na poprečni šok- CW BCF hladnjak/zamrzivač za 15&25 kg PNC 922657
- Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 6 GN 1/1 PNC 922660
- Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1 PNC 922661

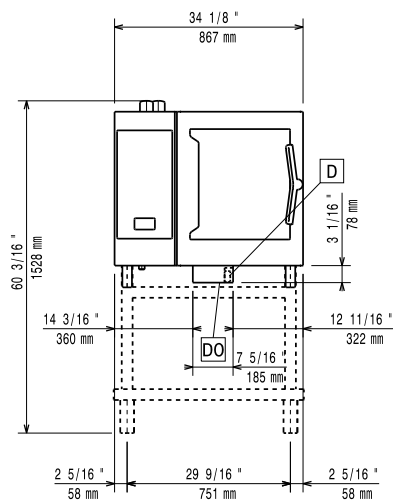
- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 1/1 | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju električne pećnice 6 GN 1/1 na stariju električnu pećnicu 6 GN 1/1 (potreban je i stari komplet za okomito postavljanje uređaja 922319) | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Nepomični nosač za posude 6 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400x600 mm | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Aluminijski roštilj, GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Mrežasta rešetka za grilanje | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Držać sonda za tekućine | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> | • Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | • Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> | Preporučeni deterdženti | | |
| • Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> | • C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstava za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> | • C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Usmerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kolica za sakupljanje masnoća | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> | | | |



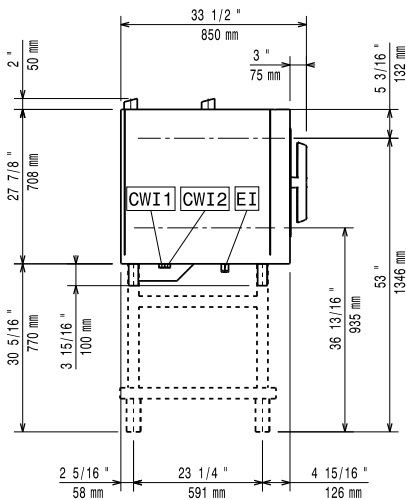
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 6GN1/I, šarke lijevo

Prednja/e

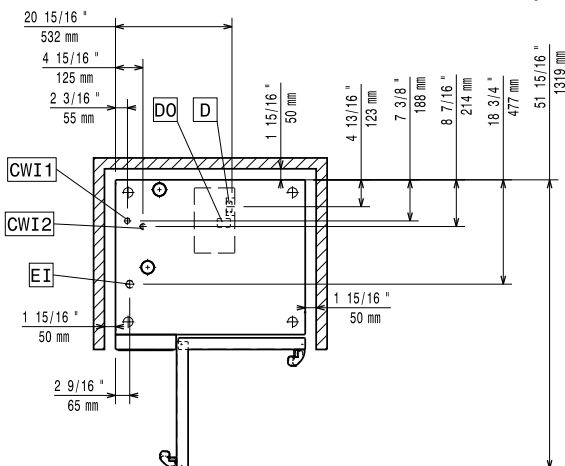


Bočna/o



- CWI1 = Ulaz hladne vode EI = Električni priključak
 CWI2 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 DO = Preljevna cijev ispusta

Gornja/e



SkyLine PremiumS
 Električna kombinirana pećnica 6GN1/I, šarke lijevo
 Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
 Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

Električki

Napon napajanja:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Električna snaga, maks.:	11.8 kW
Električna snaga, zadano:	11.1 kW

Voda:

Maksimalna ulazna temperatura vode:	30 °C
"FCW" priključak ulaza vode:	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Kloridi:	<85 ppm
Provodljivost:	>50 µS/cm
Ispust "D":	50mm

Kapacitet:

GN:	6 (GN 1/1)
Maksimalni kapacitet opterećenja:	30 kg

Ključne informacije:

Šarke vrata:	Lijeva strana
Vanjske dimenzije, širina:	867 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	775 mm
Vanjske dimenzije, visina:	808 mm
Težina:	138 kg
Neto težina:	121 kg
Transportna težina:	138 kg
Transportni volumen:	0.89 m ³

ISO Certifikati

ISO Standardi:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---