Electrolux PROFESSIONAL

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

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

229755 (ECOE61T3A3L)	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 višejezičnim 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 1/1 GN, razmak 67 mm

ODOBRENJE:

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 performance 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. Sustav čišćenja uključuje 4 ciklusa čišćenja plus 1 ciklus ispiranja. Svaki ciklus čišćenja može se prilagoditi putem Eco opcija, što omogućuje prilagodbu radnih parametara. Kroz dostupne kombinacije opcija, sustav pruža do 32 različite konfiguracije, što je ekvivalentno do 32 odabrana ciklusa čišćenja.
- 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 spremiti 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),
- 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/ bojler 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

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

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 smjernicama 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 redoslijed 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 mjeračem protoka za pećnice (niska potrošnja pare – rad u načinu parom manje od dva sata dnevno)	PNC 920004	❑
• Vodeni filter s uloškom i mjeračem 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 rešetci – 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 rešetci – 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 rešetci – 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	❑
• 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 cijelu patku (8 po rešetci – 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	❑

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

• 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	❑

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

- Toplinska zaštita za pećnice 6 GN 1/1 — PNC 922662 ❑
- 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 ❑
- Nepomični nosač za posude 6 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400X600 mm — PNC 922684 ❑
- Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid — PNC 922687 ❑
- Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm — PNC 922693 ❑
- Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje — PNC 922699 ❑
- Kanilice za pekarske/slastičarske proizvode dimenzija 400x600 mm za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1 — PNC 922702 ❑
- Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu — PNC 922704 ❑
- Mrežasta rešetka za grilanje — PNC 922713 ❑
- Držač sonde za tekućine — PNC 922714 ❑
- Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice — PNC 922718 ❑
- Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice — PNC 922722 ❑
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice — PNC 922723 ❑
- Kondenzacijska napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice — PNC 922727 ❑
- Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice — PNC 922728 ❑
- Ispušna napa s ventilatorom za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice — PNC 922732 ❑
- Ispušna napa bez ventilatora za 6&10 1/1 GN pećnice — PNC 922733 ❑
- Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice — PNC 922737 ❑
- 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 – 290 mm — PNC 922745 ❑
- Taca za tradicionalnu statičku pripremu hrane - H=100 mm — PNC 922746 ❑
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna strana rebrasta, druga strana glatka, 400x600 mm — PNC 922747 ❑
- Usmjerivač dima koji se direktno spaja napu i centralni ventilirajući sustav, za standardne nape (sa ventilatorom) i nape bez ventilatora — PNC 922751 ❑
- Kolica za sakupljanje masnoća — PNC 922752 ❑
- Ventil za smanjenje pritiska na ulazu vode — PNC 922773 ❑
- Komplet za postavljanje sustava za upravljanje vršnom potrošnjom električne energije za pećnice 6 GN i 10 GN — PNC 922774 ❑
- Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm — PNC 922776 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm — PNC 925000 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm — PNC 925001 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm — PNC 925002 ❑
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 — PNC 925003 ❑
- Aluminijski roštilj, GN 1/1 — PNC 925004 ❑
- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 — PNC 925005 ❑
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 — PNC 925006 ❑
- Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 — PNC 925007 ❑
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 — PNC 925008 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm — PNC 925009 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm — PNC 925010 ❑
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm — PNC 925011 ❑
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm — PNC 925012 ❑
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm — PNC 925013 ❑
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm — PNC 925014 ❑

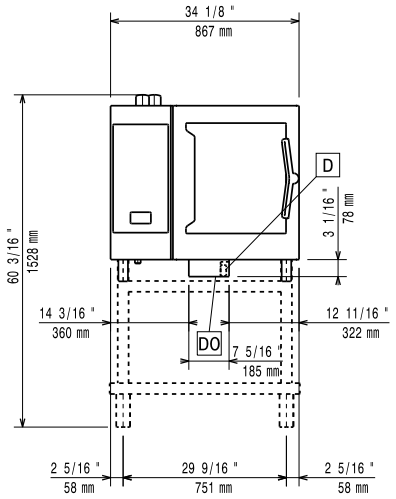
Preporučeni deterdženti

- C25 Tablete sjajila za ispiranje i sredstava za uklanjanje kamenca, bez fosfata, bez fosfora, bez maleinske kiseline, kantica s 50 tableta — PNC 0S2394 ❑
- C22 Tablete za čišćenje, bez fosfata, bez fosfora, kantica sa 100 vrećica — PNC 0S2395 ❑

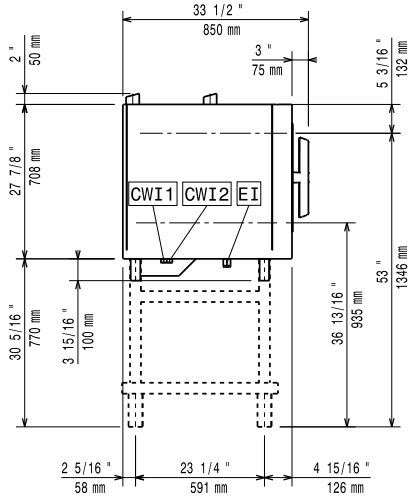
Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

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

Prednja/e

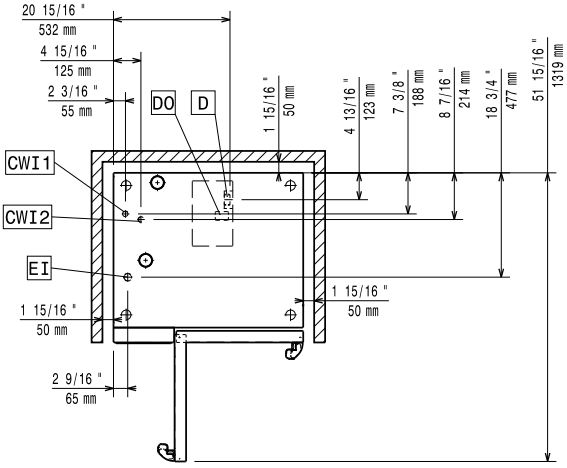


Bočna/o



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

Gornja/e



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

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

2026.10.24

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

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 m³
ISO Certifikati	
ISO Standardi:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.