

## SkyLine PremiumS Električna kombinirana pećnica 10GN1/1 - Vrata sa šarkama s lijeve strane

STAVKA #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

NAZIV #: \_\_\_\_\_

SIS #: \_\_\_\_\_

AIA #: \_\_\_\_\_



217728 (ECOE101T2AL)

Kombinirana pećnica s bojlerom SkyLine PremiumS s upravljanjem putem ekrana na dodir, 10x1/1 GN, električna, 3 načina kuhanja (automatski, program recepata, ručni), automatsko čišćenje, vrata sa šarkama s lijeve strane

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke:

- Kombinirana pećnica s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Ugrađeni proizvođač pare za stvarno upravljanje vlagom pomoću senzora Lambda.
  - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora.
  - SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samostalnoga čišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca s proizvođača pare. Pet automatskih ciklusa (blagi, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sjajila za ispiranje.
  - Načini kuhanja: Automatski (9 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih varijanti); Programi (maksimalno 1000 recepata može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (ciklus pare, kombinirani ciklus i ciklus konvekcije); Specijalni ciklusi (regeneracija, kuhanje na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, kontrola sigurnosti hrane - FSC i napredna kontrola sigurnosti hrane - Napredni FSC).
  - 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 MojPlanner, SkyDuo povezivanje sa SkyLine ChillerS, automatski pričuvni način kako bi se izbjegli zastoji u radu.
  - USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
  - Multisenzorna sonda sa 6 mjernih točaka za mjerenje temperature središta hrane.
  - Dvostruko ostakljena vrata s LED svjetlima.
  - Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
  - Opremljena 1 nosačem za posude 1/1 GN, razmak 67.

### 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.
- 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.
- 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 (100°C): morski plodovi i povrće.  
Kuhanje na pari pri visokim temperaturama (25°C- 130°C).
- 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 20 različitih ciklusa kuhanja istovremeno, čime se poboljšava fleksibilnost i omogućuju vrhunski rezultati kuhanja. Možete pohraniti do 200 programa funkcije

#### ODOBRENJE:

MultiTimer.

- 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.
- Temperaturna sonda sa 6 senzorskih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- Učitavanje slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- Automatsko i brzo hlađenje te funkcija predgrijavanja.
- Dostupne su različite kemijske opcije: čvrsti deterdžent (bez fosfata), tekući deterdžent (za koji je potreban dodatni pribor).
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlanner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- GreaseOut: pripremljen za integrirani odvod i prikupljanje masti radi sigurnijeg rada (zasebno postolje je dodatni pribor).
- 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).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Back up način: Samodijagnoza u slučaju kvara kada se uključuje način automatske podrške za izbjegavanje vremena zastoja.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- Kapacitet: 10 GNB 1/1 posuda.
- Connectivity spremna za pristup spojenim uređajima u realnom vremenu s udaljenosti uz praćenje podataka (potrebna je dodatna oprema- stupite u kontakt sa prodajnim osobljem EPR).
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

## Konstrukcija

- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu. Unutarnjeg staklo se može jednostavno očistiti budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.
- 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.
- Opremljeno s 1 nosačem vodilica 1/1 GN, razmak od 67 mm.
- IPX5 zaštita od vode, certificirano za jednostavnije čišćenje.

## Održivost

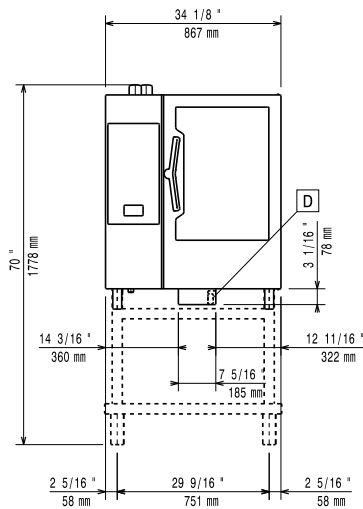
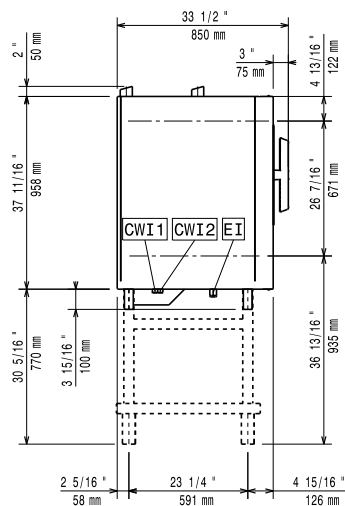
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4\*\*\*\*.
- Ručka u obliku jedra s ergonomičnim dizajnom i mogućnosti otvaranja laktom (hands-free) pojednostavljuje rukovanje posudama. Dizajn registriran. (EM003143551 i slično).
- Funkcija smanjenja snage za prilagodljive cikluse sporog kuhanja.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samo- čišćenja s integriranim skidanjem kamenca s bojlera. Pet automatskih ciklusa (nježan, srednji, snažan, vrlo snažan, samo ispiranje) uz ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje. Može se programirati i pokretanje s odgodom.
- Funkcija Plan-n-Save organizira redoslijed kuhanja odabranih ciklusa za optimizaciju rada u kuhinji radi uštede vremena i energetske učinkovitosti.
- 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).
- Energy Star 2.0 certificiran proizvod.



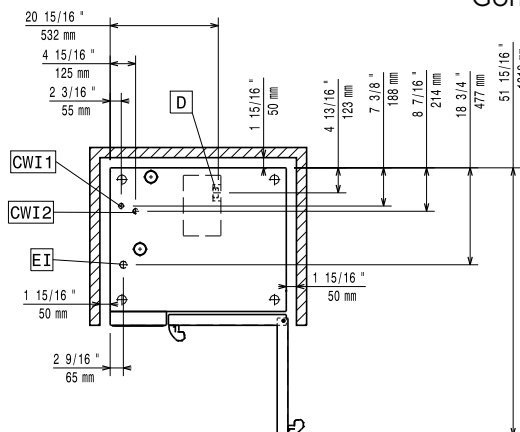
**Opcijska dodatna oprema**

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Omekšivač vode s uloškom i mjeracem protoka (visoka potrošnja pare)  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Klizni nosač s ručkom za pećnice 6 i 10 GN 1/1   | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Omekšivač vode sa soli za pećnice za automatsku regeneraciju smole   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Otvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1  | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet kotača za postolje za pećnice 6 i 10 GN 1/1 i GN 2/1 (ne odgovara rastavljenome postolju)  | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Zatvoreno postolje s nosačima za posude za pećnice 6 i 10 GN 1/1   | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1  | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za vanjski priključak deterdženta i sjajila  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 1/1  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za prikupljanje masnoće za zatvoreno postolje GN 1/1-2/1 (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)          | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/2  | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za postavljanje pećnica 6+6 GN 1/1 na električne pećnice 6+10 GN 1/1   | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)   | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1   | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Kolica za pokretni nosač za pećnicu 6 GN 1/1 na pećnici 6 ili 10 GN 1/1  | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za odvod od nehrđajućega čelika za pećnice 6 i 10 GN, PROM = 50 mm   | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Plastični komplet za odvod za pećnice 6 i 10 GN, promjer = 50 mm   | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Par košara za prženje  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Kolica s 2 spremnika za prikupljanje masnoće   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za prikupljanje masnoće za otvoreno postolje (kolica s 2 spremnika, uređaj za otvaranje/zatvaranje i odvod)                      | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet za otvaranje vrata u dva koraka  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Zidni nosač za 10 GN 1/1 pećnicu   | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm                                    | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • USB sonda za kuhanje sous vide   | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm                                    | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Posuda za prikupljanje masnoće, GN 1/1, V = 100 mm   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1   | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzalni nosač za ražanj  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Otvoreno postolje za 6&10 GN 1/1 pećnice, rastavljeno  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 duga ražnjića  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Nosač za pekarske/slastičarske proizvoda na kojemu se nalazi 8 polica dimenzija 400x600 mm za pećnice 10 GN 1/1, razmak 80 mm            | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Višenamjenska kuka   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Toplinska zaštita za pećnice postavljene jedna na drugu, 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1   | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 nožice s prirubicama za pećnice 6 i 10 GN, 2", 100 - 130 mm  | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Toplinska zaštita za pećnice 10 GN 1/1   | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Nepomični nosač za posude 10 GN 1/1 i rešetke dimenzija 400x600 mm   | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1  | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Komplet za pričvršćivanje pećnice na zid   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač taca za 6&10 GN 1/1 pećnicu s rastavljenim otvorenim postoljem   | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Nosači za posude za postolje pećnica 6 i 10 GN 1/1   | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Držač za spremnik deterdženta koji se postavlja na zid   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • 4 podesive nožice presvučene u crno za pećnice 6 i 10 GN, 100-115mm  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • USB sonda sa jednom mjernom točkom   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Pojačani nosač za posude s kotačima, najniža polica namijenjena je za posudu za prikupljanje masnoća, za pećnicu 10 GN 1/1, razmak 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno)   | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm   | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Nosač za pekarske/slastičarske proizvode s kotačima na kojemu se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 80 mm (8 vodilica) | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

• Držać za spremnik deterdženta koji se postavlja na otvoreno postolje	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm	PNC 925010	<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"/>	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Kotači za pećnice postavljene jedna na drugu	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Komplet za postizanje kompatibilnosti pri postavljanju na starije postolje GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	<input type="checkbox"/>			
• Mrežasta rešetka za grilanje	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Držać sonda za tekućine	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Napa uz redukciju mirisa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Napa bez mirisa s ventilatorom za 6+6 ili 6+10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Kondenzacijska napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 električne pećnice	PNC 922723	<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"/>			
• Ispušna napa s ventilatorom za 6&10 GN 1/1 pećnice	PNC 922728	<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"/>			
• Ispušna napa bez ventilatora za toranj izvedbe 6+6 ili 6+10 GN 1/1 pećnice	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Fiksni nosač za posude, 8 GN 1/1, 85 mm razmak	PNC 922741	<input type="checkbox"/>			
• Fiksni nosač za posude, 8 GN 2/1, 85 mm razmak	PNC 922742	<input type="checkbox"/>			
• 4 visoke podesive nožice za pećnice 6 i 10 GN, 230 - 290 mm	PNC 922745	<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"/>			
• 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"/>			
• Produžetak za cijev za kondenzaciju, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>			
• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			
• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			
• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>			

**Prednja/e**

**Bočna/o**


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

**Gornja/e**

**Električki**

**Napon napajanja:**  
 217728 (ECO E101T2AL) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Spojeno opterećenje:** 19 kW  
**Spojeno opterećenje:** 20.3 kW  
**Potreban sigurnosni osigurač.**

**Voda:**

**"FCW" priključak ulaza vode:** 3/4"  
**Tlak:** 1-6 bar  
**Ispust "D":** 50mm  
**Electrolux Professional** preporuča uporabu tretirane vode, bazirane na rezultatima testiranja vode.  
 Molimo provjerite u Uputi za uporabu za detaljnije informacije o vodi.

**Maksimalna ulazna temperatura vode:** 30 °C  
**Kloridi:** <17 ppm  
**Provodljivost:** >50 µS/cm

**Instalacija:**

**Potreban slobodan prostor:** Prostor: 5 cm iza i s desne bočne strane.  
**Preporučena udaljenost za servisni pristup:** 50 cm lijeva strana.

**Kapacitet:**

**GN:** 10 - 1/1 Gastronorm  
**Maksimalni kapacitet opterećenja:** 50 kg

**Ključne informacije:**

**Šarke vrata:**  
**Vanjske dimenzije, širina:** 867 mm  
**Vanjske dimenzije, dubina:** 775 mm  
**Vanjske dimenzije, visina:** 1058 mm  
**Neto težina:** 141 kg  
**Transportna težina:** 159 kg  
**Transportni volumen:** 1.11 m<sup>3</sup>

**[NOT TRANSLATED]**

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