

SkyLine PremiumS Konvektomat 6x GN1/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



229787 (ECO61T3A31)

SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 6X GN1/1,
EL, BOJLER AISI316L, 3-
SKLO

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.

- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru

- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvápněním parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čističů a oplachového prostředku

- Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konveční cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)

- Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami, SkyDuo propojení se zchlazovací SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků

- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti

- 6ti bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře

- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením

- Celonerezové provedení

- Bojler z AISI316L

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů. Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy. Přehřátá pára (101-130°C)
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plně automaticky.
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální štavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
 - EcoDelta a progresivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin

SCHVÁLENO:

- Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
- FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní předpisy HACCP, Patent US6818865B2
- Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.

Konstrukce

- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblémi rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání"

mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).

- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Možnost přizpůsobení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

Udržitelnost

- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energii tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem. Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
podporovat používání typicky vyražených potravin (např. slupky mrkve).
- Šetřete energii, vodu, čisticí prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čisticí prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC*, potištěný ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí. (*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.

Extra příslušenství

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRIKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. | PNC 864388 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) | PNC 920004 | ☐ |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem | PNC 920005 | ☐ |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) | PNC 922003 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | ☐ |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | ☐ |

SkyLine PremiumS
 Konvektomat 6x GN1/1, elektrický

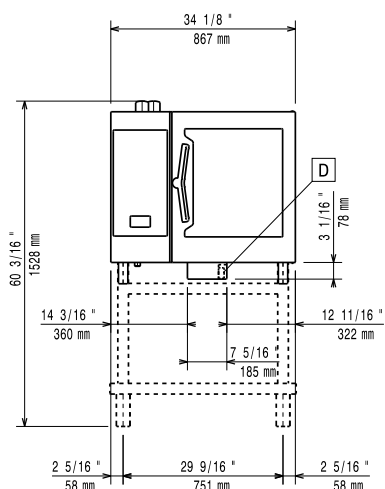
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	☐	• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezí vrstvou.	PNC 922189	☐	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• IoT modul pro OnE Connected a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces a tunelové košové myčky)	PNC 922421	☐
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/ smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	☐	• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• Zvýšení podstavby (V=250), pro konvektomat 6x1/1 na podstavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922436	☐
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922438	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Parní optimizer	PNC 922440	☐
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU K OTEVŘENÉ PODESTAVBĚ KONVEKTOMATU GN 1/1-2/1 (VOZÍK SE 2 NÁDRŽEMI, S UZAVÍRATELNÝM ODTOKEM)	PNC 922451	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU KE KONVEKTOMATU GN 1/1-2/1 (2 PLASTOVÉ NÁDRŽE, VENTIL S HADICÍ PRO ODTOK)	PNC 922452	☐
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	☐	• SADA PRO SBĚR TUKU PRO SESTAVU KONVEKTOMATŮ 6 GN NA 6 GN 1/1-2/1 + ZVÝŠENÍ	PNC 922453	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	☐
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	☐	• Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	☐
• Sběrná nádoba GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu.	PNC 922329	☐	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	☐
• Volcano Smoker - vložka na dřevené štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	☐	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐
			• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐
			• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
			• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	☐
			• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	☐
			• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐
			• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	☐

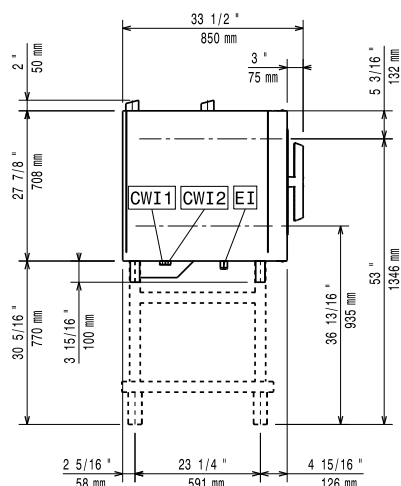
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐
• Zvýšení podestavby (V=390), pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐
• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	☐	• Digestoř redukcující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	☐
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐	• Digestoř redukcující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	☐
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	☐
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	☐	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	☐	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	☐	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	☐	• Vodicí ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	☐
• Klec na pekařské plechy 5X (400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 15kg & 25kg	PNC 922657	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐	• Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.	PNC 922751	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). (K instalaci je nutná i stará sada 922319 COMBI DUO).	PNC 922679	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Víceúčelové vodicí ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	☐	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
			• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
			• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
			• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	☐

- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ☐
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925009 ☐
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010 ☐
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011 ☐
- GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925012 ☐
- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks PNC 925013 ☐
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925014 ☐
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 PNC 930217 ☐

Zepředu

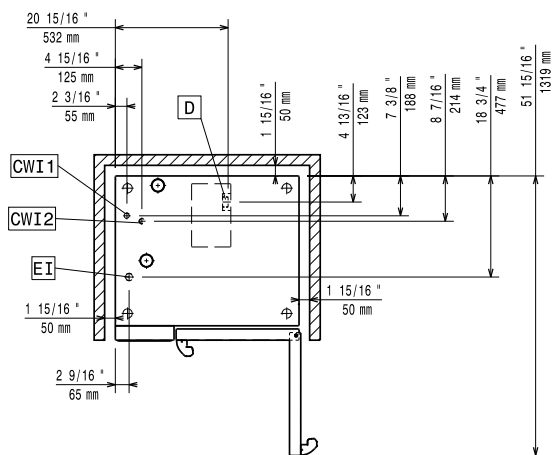


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1 EI = Elektrické napojení
 CWI2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Přepadová odpadní trubka

Shora



Elektro

Napětí: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Příkon max: 11.8 kW
 Příkon výchozí: 11.1 kW

Voda:

Max.teplota přívodní vody: 30 °C
 Napojení upravené "SV" (CWI1, CWI2): 3/4"
 Tlak: 1-6 bar
 Chloridy: <85 ppm
 Vodivost: >50 µS/cm
 Odpad "D": 50mm

Kapacita:

GN: 6 (GN 1/1)
 Rozteč vedení plechů: 67 mm
 Max. kapacita: 30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo
 Vnější rozměry, Šířka: 867 mm
 Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm
 Vnější rozměry, Výška: 808 mm
 Váha: 121 kg
 Převážná váha: 135 kg
 Převážný objem: 0.89 m³

Požadavky na odtah

Latentní teplo:
 229787 (ECO61T3A31) 2124 W
 Citelné/přímé teplo:
 229787 (ECO61T3A31) 1416 W

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001