

SkyLine PremiumS Konvektomat 10x GN2/1, plynový, bojler AISI316L

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



229808 (ECOG102T3G31)

SKYLINE PREMIUM S,
KONVEKTOMAT 10X GN2/1,
PLYN, 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, čisticího 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 konvektivní 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 zchlazovači 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 GN2/1 - rozteč 67mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vyvíjení 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.
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- 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)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- 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.
- 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 přerušeni 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

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Hygienické provedení vnitřní komory, bežešvé, s obými 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.
- 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 přiřazení 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.
- 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.
<i>(*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)</i>
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.*
*<i>Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.</i>
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie 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 vyrazených 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.

Extra příslušenství

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRIKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se zvýšeným parním provozem (kombi provoz hlavně na páru) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN2/1, nerezový AISI304 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |

SkyLine PremiumS
Konvektomat 10x GN2/1, plynový, bojler AISI316L



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

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • IoT modul pro OnE Connected (Konvektomaty, zchlazovače/zmrazovače, tunelové košové myčky) a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces) | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Konektivity router (WiFi a LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Parní optimizer | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřenou podstavbu GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil). | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Zavázeční klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Zavázeční klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Systém dvoustupňového otevření dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Sous-Vide USB teplotní sonda | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1 | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček 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 | <input type="checkbox"/> | • Zavázeční vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavázeční klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s vypustním ventilem | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> | • Bankeťová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALIRŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x2/1 | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-20mm - plech na sušení | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na sušení, rovný | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • USB jednobodová sonda. | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1 | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Slučovač tahu pro plynové konvektomaty | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • C25 OPLACHOVÉ & ODVÁPŇOVACÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávací množství 5 balení. | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podestavby | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • C22 MYCÍ tablety, bez fosfátů, bez fosforu, bez maleinové kyseliny, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) Pozn: minimální objednávací množství 5 balení. | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít náradí. | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru. | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Redukční ventil přívodního tlaku vody | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grilovací rošt GN1/1, ALU | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> | | | |

Doporučené detergenty



SkyLine PremiumS
 Konvektomat 10x GN2/1, plynový, bojler AISI316L

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

Elektro

| | |
|-----------------|----------------------|
| Napětí: | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Příkon max: | 1.5 kW |
| Příkon výchozí: | 1.5 kW |

Plyn

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Jmenovitý tepelný výkon: | 189025 BTU (47 kW) |
| Plynový výkon: | 47 kW |
| Standardní připravenost na plyn typu: | Zemní plyn G20 |
| Napojení plynu ISO 7/1 - průměr: | 1/2" MNPT |

Voda:

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Max.teplota přívodní vody: | 30 °C |
| Napojení upravené "SV" (CW11, CW12): | 3/4" |
| Tlak: | 1-6 bar |
| Chloridy: | <20 ppm |
| Vodivost: | 0 µS/cm |
| Odpad "D": | 50mm |

Kapacita:

| | |
|----------------|-------------|
| GN: | 10 (GN 2/1) |
| Max. kapacita: | 100 kg |

Hlavní informace

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Dveřní závěsy: | Vpravo |
| Vnější rozměry, Šířka | 1090 mm |
| Vnější rozměry, Hloubka | 971 mm |
| Vnější rozměry, Výška | 1058 mm |
| Váha: | 230 kg |
| Netto váha: | 204 kg |
| Přepravní váha: | 230 kg |
| Přepravní objem: | 1.59 m ³ |

Požadavky na odtah

| | |
|----------------------|--------|
| Latentní teplo: | |
| 229808 (ECO102T3G31) | 8460 W |
| Citelné/přímé teplo: | |
| 229808 (ECO102T3G31) | 7050 W |

ISO Certifikáty

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