

## SkyLine Premium S Gázüzemű kombipároló, 8 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



227733 (ECOG10IT3G3B)

SkyLine Premium S kombipároló érintőképernyős vezérléssel, 8 600x400mm, gázüzemű, 3 főzési mód (automata, receptek, manuális), automata tisztítás, AISI 316L bojler, 3 rétegű üveg, cukrászati kivitel, 80mm szintávolság

### Rövid leírás

#### Termék szám

Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- Beépített gőzgenerátor Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkötelenítő funkcióval. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszert lehet megtakarítani.
- Sütési ciklusok: Automata program (9 ételkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás szárítás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control).
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db cukrászati tálcátartóval (600x400mm) szállítva, 80 mm szintáv.

### Fő jellemzők

- Beépített gőzgenerátor a precíz páratartalom és hőmérséklet szabályzáshoz, a kiválasztott beállításoknak megfelelően.
- Lambda szenzor által mért valós páratartalom szabályzás: automatikusan felismeri az étel mennyiségét és méretét az állandó minőségű eredményekhez.
- OptiFlow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Száraz, forró levegős légkeringetési ciklus (25°C - 300°C): ideális alacsony páraszintű főzéshez.
- Kombinált ciklus (25°C - 300°C): a légkeringetett hő és a gőz kombinációja a főzési folyamat felgyorsításához és a súlyvesztesség csökkentéséhez.
- SkyClean: Automatikus és beépített öntisztító rendszer 4 automatikus ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és integrált bojler vízkötelenítéssel.
- Alacsony hőmérsékletű párolási ciklus (25°C - 99°C): ideális sous-vide főzéshez, újra hőkezeléshez, kíméletes főzéshez. Párolási ciklus (100°C): tenger gyümölcseihez és zöldségekhez. Magas hőmérsékletű pára (101°C - 130°C).
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- Automatikus mód 9 ételcsaláddal (hús, szárnyas, hal, zöldségek, tészta/rizs, tojás, sós és édes tészták, kenyér, desszert), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sütő a behelyezett étel méretének, mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a főzési folyamatot. A főzési paraméterek valós idejű ellenőrzése. Lehetőség van ételcsoportonként akár 70 variáns személyre szabására és mentésére.
- Ciklusok+: - Regeneráló ciklus (ideális tányéros banketinghez, vagy tálcákon újrakezeléshez), - Alacsony hőmérsékletű főzés (a súlyvesztesség minimalizálásához és az étel minőségének maximalizálásához), - Kelesztő ciklus, - EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzéshez, az étel maghőmérséklete és a sütőtér közötti hőmérséklet különbség megtartásához, - Sous-vide főzés, - Statikus kombi (a hagyományos statikus sütőben történő főzéshez), - Tészta pasztörizálásához, - Dehidratáló ciklusok (ideális gyümölcsök, zöldségek, húsok, tengeri herkentyűk szárításához), - Ételbiztonsági rendszer (automatikusan figyeli a főzési folyamat biztonságát a HACCP higiéniai szabványoknak megfelelően) US6818865B2 szabadalom, - Továbbfejlesztett Ételbiztonsági rendszer (pasztörizáló faktor által vezetett főzés).
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős

### Jóváhagyás

gyorshűtési programok is elérhetőek.

- MultiTimer funkció: akár 60 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- GreaseOut: integrált zsíreleeresztő és -gyűjtő készlet (a készlet használatához a sütőt speciális kóddal kell megrendelni).
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizze a helyi vízminőséget, hogy kiválaszthassa a megfelelő vízsűrűt. További információk a weboldalon találhatóak.

### Konstrukció

- Beépített zuhanyegység automata visszatekerő rendszerrel a gyors öblítés érdekében.
- Hármass termoüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízállóság.

### Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.

### Fenntarthatóság

- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyitható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- A külső karton csomagolás 70%-ban újrahasznosított anyagokból és FSC\*-tanúsítvánnyal rendelkező papírból készül, amelyet környezetbarát, vízbázisú tintával nyomtatnak, hogy támogassák a fenntarthatóságot és a

környezeti felelősségvállalást.

- A hármass üvegajtó minimálisra csökkenti az energiaveszteséget.\*

\*Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.

- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzés idő és energiahatékonyság szempontjából.
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához.
- A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
  - felhasználási tippet adjon a lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
  - valódi és izletes ételeket nyerjen a túlrejt gyümölcsökből/zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
  - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépahej) felhasználásának elősegítése.
- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszert a SkyClean környezetbarát funkcióival.
- A C22 és C25 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

### Szállított tartozékok

- 1 Befüggeszthető állvány, 10-1/1, PNC 922656  
sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8  
tálcahely (sintávolság: 80 mm)

### Opcionális tartozékok

- Fordított ozmózis szűrő szimpla tankos mosogatógéphez, atmoszferikus bojlerrel PNC 864388 ☐
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel 6 és 10 GN 1/1 sütőkhöz (alacsony-közepes gőzhatalom - kevesebb, mint 2 óra napi teljes gőzhatalom) PNC 920004 ☐
- Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhatalomhoz PNC 920005 ☐
- Kerékkészlet 6 és 10 GN 1/1 és GN 2/1 sütő állványhoz (nem szétszerelt állványhoz) PNC 922003 ☐
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 922017 ☐
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőkhöz - GN1/1 PNC 922062 ☐
- Rács 4 egész csirkéhez PNC 922086 ☐
- Külső kézizuhany PNC 922171 ☐
- Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm PNC 922189 ☐
- Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm PNC 922190 ☐
- Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm PNC 922191 ☐
- 2 db. Sütőkosár PNC 922239 ☐
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264 ☐
- Biztonsági ajtózárs egységcsomag PNC 922265 ☐
- Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922266 ☐
- USB szonda - sous-vide PNC 922281 ☐
- Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm PNC 922321 ☐

SkyLine PremiumS  
Gázüzemű kombipároló, 8 x 600x400mm tálca, cukrászati kivitel

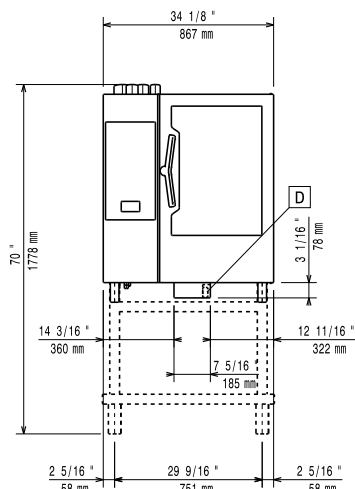
|                                                                                                                                                                 |            |                          |                                                                                                       |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárssal, hosszanti tálcás sütőhöz                                                                        | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Nyitott állvány 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, szétszerelt                                                 | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó                                                                                                                                           | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Befüggeszthető állvány, 10-1/1, sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely (sintávolság: 80 mm) | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 6 és 10 GN, 2", 100-130 mm                                                                                                                     | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez, torony konfiguráció, 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1                                             | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1                                                                                                                         | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Hővédő lemez 10 GN 1/1                                                                              | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 10 GN1/1 sütőhöz                                                                                                                                | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet földgázról PB-re                                                                  | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 szétszerelt állványhoz                                                                                                              | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Átalakító készlet PB-ről földgázra                                                                  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszerartó                                                                                                                                    | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Füstgáz lecsapató gázüzemű sütőhöz                                                                  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda                                                                                                                                                    | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • DUO rack sütőipari szabvány 1/1 GN-nel kombinálva, 7 tálcahely, (sintávolság: 80 mm)                | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez                                                               | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz                                                                                                                          | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 sütő állványhoz                                                           | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Gőz optimalizáló                                                                                                                                              | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> | • 4 db állítható magasságú fekete láb 6 és 10 GN sütőhöz, 100-115mm                                   | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYÚJTÓ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (KOCSI 2 TANKKAL, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ)                                                 | PNC 922450 | <input type="checkbox"/> | • Megerősített tepsitartó 10 GN1/1 - 64 mm                                                            | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYÚJTÓ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ ALSÓ SZEKRÉNYHEZ GN 1/1 - 2/1 (2 TANK, NYITÓ/ZÁRÓ EGYSÉG A LEÜRÍTÉSHEZ)                                                          | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> | • Alsó szekrénybe tehető vegyszer tartó                                                               | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • ZSÍRGYÚJTÓ EGYSÉGCSOMAG SÜTŐ SÜTŐKHÖZ GN 1/1 - 2/1 (2 MŰANYAG TANK, CSATLAKOZÓ SZELEP CSÖVEL A LEÜRÍTÉSHEZ)                                                   | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> | • Tálcátartó 6 és 10 GN 1/1 állványhoz - 400x600 mm                                                   | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Tálcátartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm sintáv                                                                                                            | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Kerekek összeépített sütőkhöz                                                                       | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)                                                                                                                  | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Bány vagy malac-nyárs (max.12kg), GN1/1 sütőhöz                                                     | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintávolság 80 mm                                                                    | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Hálós grillező rács                                                                                 | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Betoló sín állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1                                                                                                                  | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Szonda tartó folyadékhoz                                                                            | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Nyitott állvány tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz                                                                                                          | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátorral 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz                                                   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Zárt alsó szekrény tálcátartóval 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz                                                                                                       | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátorral 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén                  | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Melegentartó szekrény tálcátartóval, 6 és 10 1/1 sütőhöz (kapacitás:5xGN1/1 vagy 6x400x600 mm)                                                                | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz                                               | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszer                                                                                                                          | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Elszívóernyő ventilátor nélkül 6+6 vagy 6+10 GN 1/1 sütőhöz torony konfiguráció esetén              | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Összeépítő egységcsomag gázüzemű 6 GN1/1 + 10 GN1/1 sütőhöz                                                                                                   | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • 4 db állítható magasságú láb 6 és 10 GN sütőhöz, 230-290 mm                                         | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1                                                                                                               | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Tepsi hagyományos sütéshez                                                                          | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Duo szállítókocsi állványos kocsihoz, 6+6 vagy 6+10 GN1/1                                                                                                     | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm                                       | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Rm acél ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm                                                                                                       | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Kocsi a zsírgyűjtő egységcsomaghoz                                                                  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Műanyag ürítő készlet 6 és 10 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm                                                                                                       | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)                                                                     | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Fali tartó 10 GN 1/1 sütőhöz                                                                                                                                  | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Kondenzációs cső hosszabbítás                                                                       | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm sintávolság                                                                                             | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm                                                                  | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm sintávolság                                                                                             | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm                                                                 | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm                                                                                                                            | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm                                                                  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima                                                                                                                               | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1                                               | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Alumínium grill, GN1/1                                                                              | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához                                                            | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1                                                           | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1                                                                        | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1                                                              | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                                 |            | <input type="checkbox"/> | • Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm                                                                  | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |

- Tapadásmentes GN 1/2 teps, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Tapadásmentes GN1/2 teps, H=60 mm PNC 925011 ☐

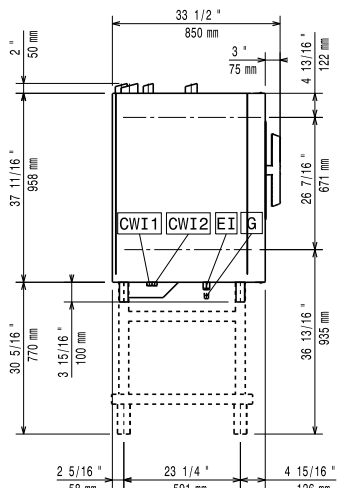
**Javasolt vegyszer**

- C25 öblítőszer és vízkőoldó tabletta, 50 PNC OS2394 ☐  
tasak
- C22 mosószertabletta, 100 db/vödör. PNC OS2395 ☐  
Foszfátmentes.

Előlnézet

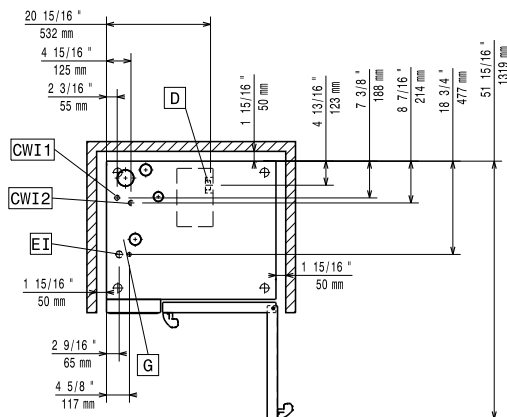


Oldalnézet



- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| CWI1 = Bejövő hidegvíz    | EI = Elektromos csatlakozás |
| CWI2 = Bejövő hidegvíz 2  | G = Gázcsatlakozás          |
| D = Leürítés              |                             |
| DO = Túlfolyó leürítő cső |                             |

Felülnézet



### Elektromos

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Tápfeszültség:        | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Felvett teljesítmény: | 1.1 kW               |
| Felvett teljesítmény: | 1.1 kW               |

### Gáz

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Teljes hőterhelés:             | 124538 BTU (31 kW) |
| Gázteljesítmény:               | 31 kW              |
| Standard gáz típus:            | Natural Gas G20    |
| ISO 7/1 gázcsatlakozás átmérő: | 1/2" MNPT          |

### Víz:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Max. bejövő tápvíz hőmérséklet: | 30 °C   |
| Bejövő víz "FCW" csatlakozás:   | 3/4"    |
| Nyomás:                         | 1-6 bar |
| Kloridok:                       | <17 ppm |
| Vezetőképesség:                 | 0 µS/cm |
| Leürítés "D":                   | 50mm    |

### Kapacitás:

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| GN:                          | 8 (400x600 mm) |
| Max. terhelhetési kapacitás: | 45 kg          |

### Technikai információ:

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Ajtó zsanérok:            | Jobb oldal          |
| Külső méretek, szélesség: | 867 mm              |
| Külső méretek, mélység:   | 775 mm              |
| Külső méretek, magasság:  | 1058 mm             |
| Külső méretek, súly:      | 182 kg              |
| Nettó súly:               | 162 kg              |
| Szállítási súly:          | 182 kg              |
| Szállítási térfogat:      | 1.11 m <sup>3</sup> |

### ISO tanúsítványok

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