

SkyLine ProS

Elektrisk konvektionsugn 20GN 1/1, kärntermometer med 6 mätpunkter

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217606 (ECO201K3A32)

Konvektionsugn. SkyLine-ProS. El. Touchpanel. 20 GN 1/1 - Driftslägen (program, manuellt) automatisk rengöring, delning 67mm, kärntermometer med 6 mätpunkter, 3-glasdörr

Kort specifikation

Pos.

SkyLine ProS konvektionsugn med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (lagra och dela upp till 1000 recept och organisera dem i kategorier); Manuell.
- Specialfunktioner: MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine för att specialanpassa gränssnitt, SkyHub för att anpassa hemsidan, Agenda-planering, automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Dörr med treglas och dubbla LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege 1/1 GN, delning 63 mm.

Huvudfunktioner

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning).
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Programläge: 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg.
- MultiTimer-funktion för att hantera upp till 60 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagingsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- OptiFlow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).

Konstruktion

- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.

Användargränssnitt & Datahantering

- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).
- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- SkyHub låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Agenda där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.

- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Med SkyDuo är ugnen och Blast Chillern anslutna till varandra och kommunicerar för att hjälpa användaren genom cook & chill-processen vilket optimerar tid och effektivitet (SkyDuo Kit finns som tillbehör).

Hållbarhet



- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Den yttre förpackningen av kartong är gjord av 70% återvunnet material och FSC*-certifierat papper, utskrivet med miljövänligt, vattenbaserat bläck för att främja hållbarhet och miljöansvar.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- [NOT TRANSLATED]
- Spara energi, vatten och kemikalier med SkyClean gröna funktioner
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- Plan-n-Save-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning PNC 922753

Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005 ☐
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189 ☐
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190 ☐
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191 ☐
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239 ☐
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning PNC 922281 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329 ☐

- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- Vaggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers PNC 922421 ☐
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922446 ☐
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ☐
- Värmskydd för 20 GN 1/1 ugn PNC 922659 ☐
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm PNC 922683 ☐
- Tippykydd för ugn PNC 922687 ☐
- 4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20 PNC 922707 ☐
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 PNC 922713 ☐
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714 ☐
- Utjämningsramp för 20 GN 1/1 ugn PNC 922715 ☐
- Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922725 ☐
- Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922730 ☐
- Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922735 ☐
- Dräneringskit i rostfritt stål för 20 GN ugn PNC 922738 ☐
- Dräneringskit i plast för 20 GN ugn PNC 922739 ☐
- Hållare till vagnhandtag (när vagnen är i ugnen) för 20 GN ugn PNC 922743 ☐
- Kantin för statisk tillagning, H=100mm PNC 922746 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922751 ☐
- Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning PNC 922753 ☐
- Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning PNC 922754 ☐
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning PNC 922756 ☐
- Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning PNC 922761 ☐
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning PNC 922763 ☐
- Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1 PNC 922769 ☐
- Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar PNC 922771 ☐
- Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine PNC 922773 ☐
- Konensutvidningsrör, 37 cm. PNC 922776 ☐
- Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 20 GN ugnar PNC 922778 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001 ☐

- Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. PNC 925003 ☐
- Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st PNC 925008 ☐
- potatisar.
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck PNC 925012 ☐
- GN 1/1 H=20mm
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN PNC 925013 ☐
- 1/1 H=40mm
- 6-pack med pnc 925002, steckbleck PNC 925014 ☐
- GN 1/1 H=60mm

Rekommenderad rengöring

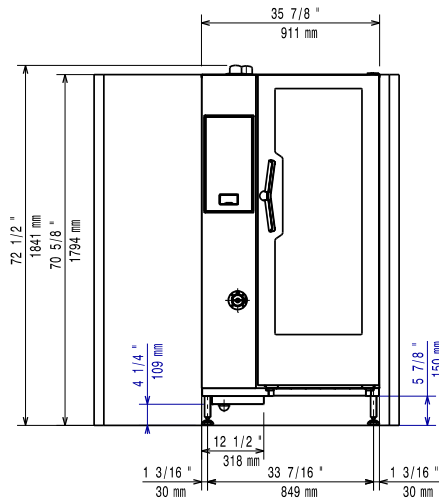
- C25 Skölj & avkalkningstablett, 50st per PNC 0S2394 ☐
- hink
- C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st PNC 0S2395 ☐
- per hink



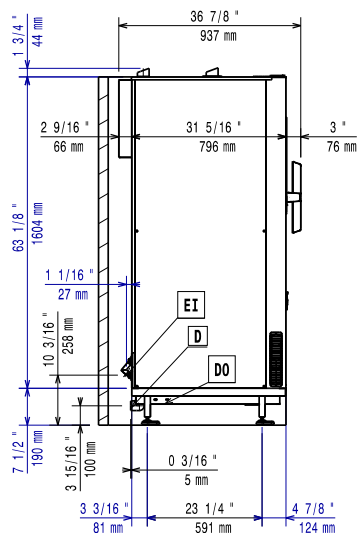
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Elektrisk konvektionsugn 20GN 1/1, kärntermometer med 6 mätpunkter

Front

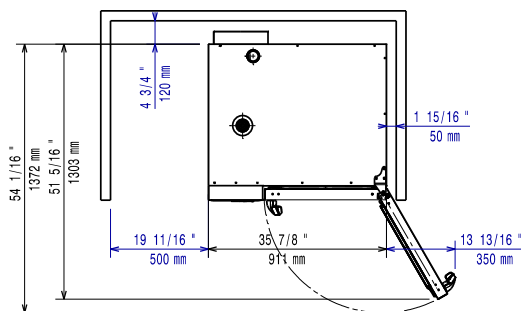


Sida



CW11 = Kallvatten
CW12 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max: 40.4 kW
Anslutningseffekt: 37.7 kW

Vatten

Max vatten inlopp temp: 30 °C
Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"
Tryck: 1-6 bar
Klorider: <10 ppm
Ledningsförmåga: >50 µS/cm
Avlopp "D": 50mm

Kapacitet

GN: 20 (GN 1/1)
Max kapacitet: 100 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida
Ytermått, bredd: 911 mm
Ytermått, djup: 864 mm
Ytermått, höjd: 1794 mm
Vikt: 282 kg
Nettovikt: 249 kg
Fraktvikt: 282 kg
Fraktvolym: 1.83 m³

Certifieringar ISO

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



SkyLine ProS
Elektrisk konvektionsugn 20GN 1/1, kärntermometer med 6 mätpunkter

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.