

## 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

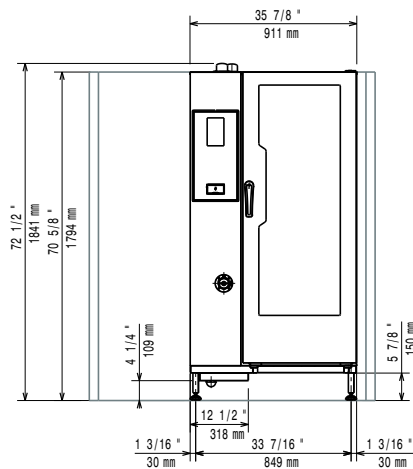
- |                                                                                       |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)                  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                  | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1                                               | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler                            | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1                                             | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar                                   | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708                                | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag                   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium                             | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium                                         | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar                                                 | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)                                             | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.                               | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning                                         | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup                            | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett                                                | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för grillspett                                                                | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 långa grillspett                                                                  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup                             | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar                                 | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Krok för upphängning i ugn                                                          | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.                                            | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1                              | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Vaggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-sond                                                                            | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers                               | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)                                                  | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                  | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel                                            | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm                                               | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning                                                       | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Värmskydd för 20 GN 1/1 ugn                                                         | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm                                            | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Tippskydd för ugn                                                                   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20                          | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
| • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1                                                     | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Positionshjälp för kärntermometer                                                   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Utjämningsramp för 20 GN 1/1 ugn                                                    | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn                                        | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> |
| • Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn                                         | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
| • Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn                                        | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 20 GN ugn                                        | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> |
| • Dräneringskit i plast för 20 GN ugn                                                 | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> |
| • Hållare till vagnhandtag (när vagnen är i ugnen) för 20 GN ugn                      | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> |
| • Kantin för statisk tillagning, H=100mm                                              | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm                                  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                  | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning                                                  | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning                                                  | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
| • Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning                                  | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning                       | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> |
| • Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning                                  | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1 | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar                        | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| • Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine                           | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Konensutvidningsrör, 37 cm.                                                         | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 20 GN ugnar           | PNC 922778 | <input type="checkbox"/> |
| • Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)                                                 | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |

- 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

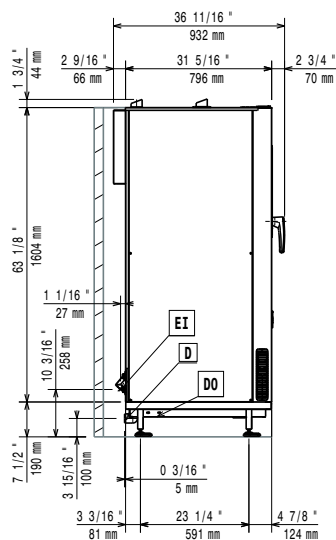
### Rekommenderad rengöring

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

Front

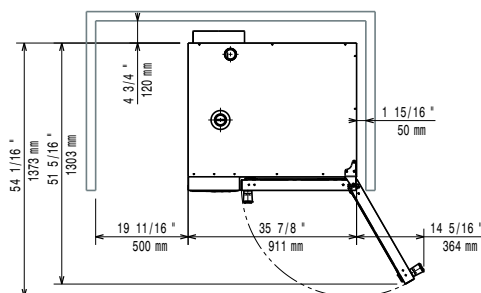


Sida



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: 288 kg  
 Nettovikt: 249 kg  
 Fraktvikt: 288 kg  
 Fraktvolym: 2.15 m<sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

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