

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 5 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


217801 (ECOE61B3A32)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 5 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring, delning 85mm,
handdusch ingår,
ånggenerator i AISI316L. 3-
glasdörr

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator i AISI 316L, fuktighetskontroll baserad på Lambdasensor.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 fläkthastigheter.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 100 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mät punkt.
- Dörr med treglas och LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 85 mm.

Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktnedskningen.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning) och integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Automatiskt läge med 9 driftslägen (kött, fågel, fisk, grönsaker, pasta/ris, ägg, pajdeg, bröd, dessert). Ugnen optimerar matlagningsprocessen automatiskt med sensorer beroende på matens storlek, typ och mängd. Möjligt att följa tillagningsparametrarna i realtid.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Specialprogram:
 - Återupphetning (perfekt för bankett),
 - LTC (för att minimera viktnedskning och få maximal råvarukvalitet),
 - Jäsprogram
 - EcoDelta, kärntemperaturstyrd tillagning.
 - Sous-Vide tillagning,
 - Static-Combi (statisk ugn)
 - Torkprogram (idealisk för torkning av frukter, grönsaker, kött, skaldjur),
 - Food Safe Control (för automatisk övervakning av i matlagningsprocessens säkerhet i enlighet med hygienkraven HACCP)
 - Avancerad Food Safe Control (för matlagning med pasteuriseringsfaktorn).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- 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 matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).

- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)
- •Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).

Konstruktion

- Integrerad utdragbar handdusch.
- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrosion
- 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.
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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.
- 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).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).

Hållbarhet

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Energy Star certifierad
- 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*
- Plan-n-Save-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
-ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
-få äkta och vällmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)

-främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

- 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.

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740

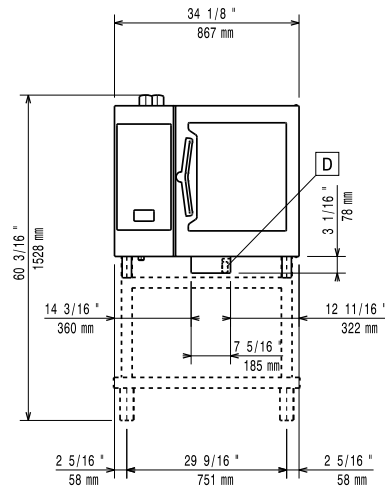
Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Utväändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader. | PNC 864388 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 920004 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 920005 | ☐ |
| • Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. | PNC 922003 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr | PNC 922265 | ☐ |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. | PNC 922266 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. | PNC 922362 | ☐ |
| • Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden. | PNC 922382 | ☐ |
| • Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) | PNC 922386 | ☐ |
| • USB-sond | PNC 922390 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922394 | ☐ |

• IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers	PNC 922421	☐	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐
• CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)	PNC 922435	☐	• Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• HÖJNINGSTÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV	PNC 922436	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• FETTUPPSAMLINGSSET FÖR UGNAR GN 1/1-2/1 (2 UPPSAMLINGSTANKAR I PLAST, ANSLUTNINGSVENTIL MED RÖR FÖR AVRINNING)	PNC 922438	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922440	☐	• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	☐	• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	☐	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922453	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐	• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1	PNC 922702	☐
• Öppet stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Hjulsets till stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Stativ med värmeskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐
• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Vagn för mobilt gejdernstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på förhöjningsstativ	PNC 922628	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐	• Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	☐
• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐	• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐	• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	☐
• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Vägghänsler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922751	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐	• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐	• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	☐
• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922653	☐	• Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 & 10 GN ugnar	PNC 922774	☐
			• Konensutvidningsrör, 37 cm.	PNC 922776	☐
			• Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)	PNC 925000	☐
			• Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)	PNC 925001	☐
			• Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)	PNC 925002	☐

- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) PNC 925003 ☐
- 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 potatisar. PNC 925008 ☐
- 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 GN 1/1 H=20mm PNC 925012 ☐
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm PNC 925013 ☐
- 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm PNC 925014 ☐
- Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1 PNC 930217 ☐

Front

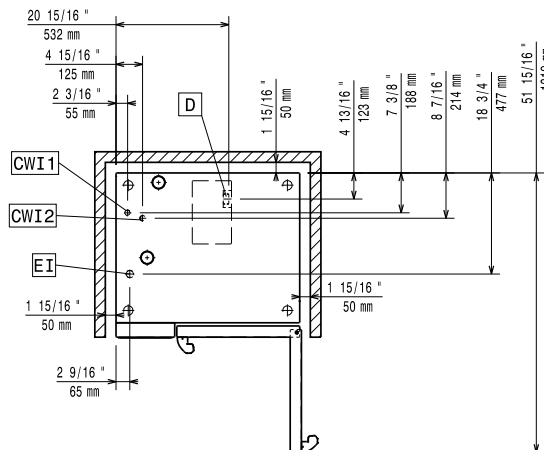


Sida



CWI1 = Kallvatten
 CWI2 = Kallvatten 2
 D = Avlopp
 DO = Overflow dräneringsrör
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	11.8 kW
Anslutningseffekt:	11.1 kW

Vatten

[NOT TRANSLATED]	1.5/43.7
Max vatten inlopp temp:	30 °C
Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Klorider:	<85 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm
Avlopp "D":	50mm

Kapacitet

GN:	5 (GN 1/1)
Max kapacitet:	30 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Yttermått, höjd	808 mm
Vikt	117 kg
Nettovikt:	117 kg
Fraktvikt:	142.5 kg
Fraktvolym:	0.89 m ³

Certifieringar ISO

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