

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 5 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217801 (ECO61B3A32)

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 mätpunkt.
- Dörr med treglas och dubbla 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.
- 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.
- 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.
- 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 vällsmakande 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

- Utvändig omvänd osmotiskt 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 ☐
- Vaggmonterad 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 ☐
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435 ☐
- HÖJNINGSTÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV PNC 922436 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451 ☐

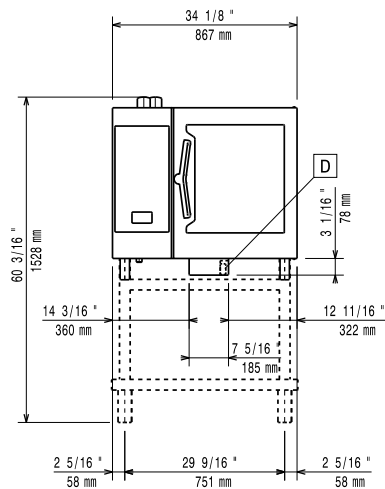
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	☐	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922453	☐	• Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1	PNC 922702	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐	• Hjul till stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐	• Positionshjälp för kärtermometer	PNC 922714	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på förhöjningsstativ	PNC 922628	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐	• Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	☐
• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐	• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐	• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	☐
• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922751	☐
• Vägkonsoler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐	• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐	• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐	• Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 & 10 GN ugnar	PNC 922774	☐
• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922653	☐	• Konensutvidningsrör, 37 cm.	PNC 922776	☐
• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐	• Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)	PNC 925000	☐
• Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐	• Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)	PNC 925001	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)	PNC 925002	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)	PNC 925003	☐
• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1	PNC 925004	☐
• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐	• Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1	PNC 925005	☐
• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐	• Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1	PNC 925006	☐
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	☐
• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐	• 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	☐



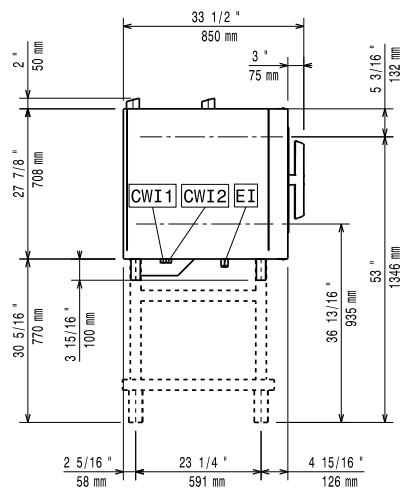
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 5 GN 1/1

Front

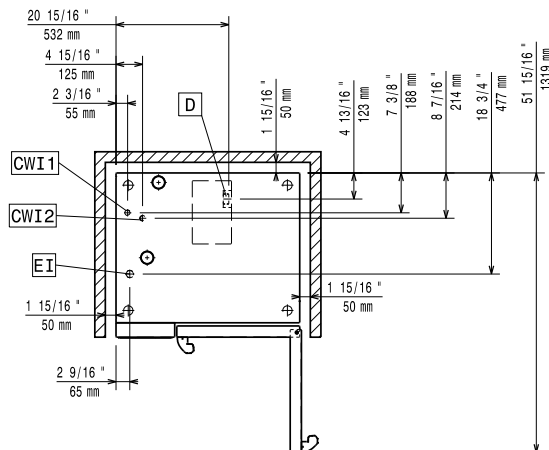


Sida



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]	10.5/16.4
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	134 kg
Nettovikt:	117 kg
Fraktvikt:	134 kg
Fraktvolym:	0.89 m ³

Certifieringar ISO

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

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 5 GN 1/1



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

2025.11.08