

## SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 15GN1/1

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217805 (ECOE201B3A32)

Kombiugn. SkyLine-Premium.  
El. Digital panel. 15 GN 1/1 -  
Programmerbar, automatisk  
rengöring, delning 84mm,  
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 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 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 gejdervagn GN 1/1, delning 84 mm.
- Justerbara ben.

### Huvudfunktioner

- 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 viktminskningen.
- 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 ånggeneratören.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- 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

- 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).
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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\*
- 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 Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning PNC 922683 84mm

## Övriga Tillbehör

- |                                                                                                                                                 |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Utvändig omvänd osmotiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfäriskt genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader. | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Vägghalterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-sond                                                                           | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Uppdateringskit quenchingsystemet på 20 GN 1/1 ugnar                               | PNC 922420 | <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"/> |
| • Värmeskydd 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"/> |
| • Justerbara hjul för 20GN 1/1 och 20 GN 2/1 ugn                                     | PNC 922701 | <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"/> |
| • Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 20 GN 1/1 ugn         | PNC 922720 | <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"/> |
| • Gejdervagn 20 GN 1/1, 63mm delning                                                 | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning                                                 | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |

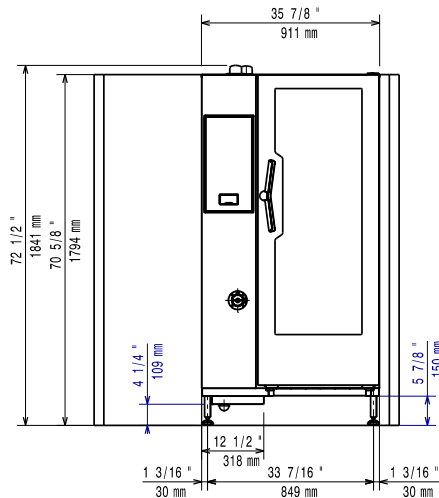
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning PNC 922756 ☐
- Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning PNC 922761 ☐
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning PNC 922763 ☐
- Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1 PNC 922769 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - 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. 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 ☐



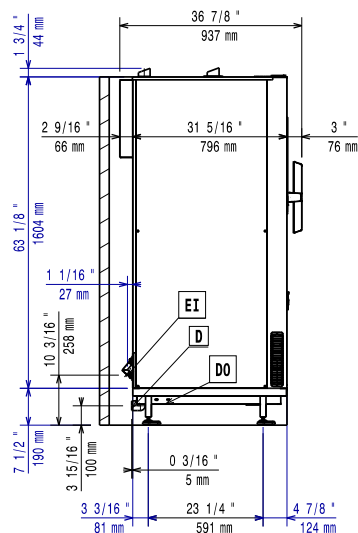
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 15GN1/I

Front

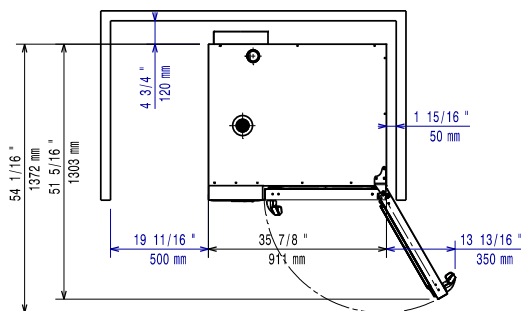


Sida



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:                     | <85 ppm   |
| Ledningsförmåga:              | >50 µS/cm |
| Avlopp "D":                   | 50mm      |

### Kapacitet

|                |             |
|----------------|-------------|
| GN:            | 15 (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            | 301 kg              |
| Nettovikt:      | 268 kg              |
| Fraktvikt:      | 301 kg              |
| Fraktvolym:     | 2.18 m <sup>3</sup> |

### Certifieringar ISO

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

SkyLine Premium  
Elektrisk kombiugn 15GN1/I



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