

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 15GN1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217805 (ECO201B3A32)

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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup | PNC 922321 | ☐ |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett | PNC 922324 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghalterad 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 | ☐ |
| • Värmeskydd för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922659 | ☐ |
| • Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Tippskydd 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 | ☐ |
| • Gejdervagn 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. 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 ☐

Rekommenderad rengöring

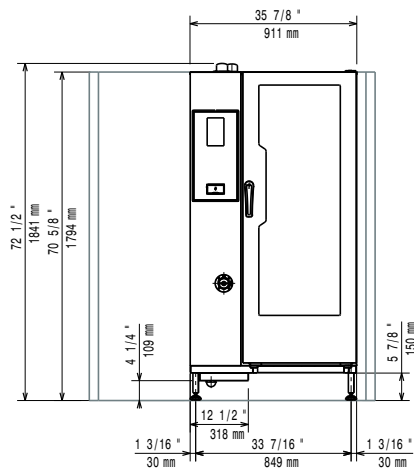
- C25 Skölj & avkalkningstablett, 50st per hink PNC 0S2394 ☐
- C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st per hink PNC 0S2395 ☐



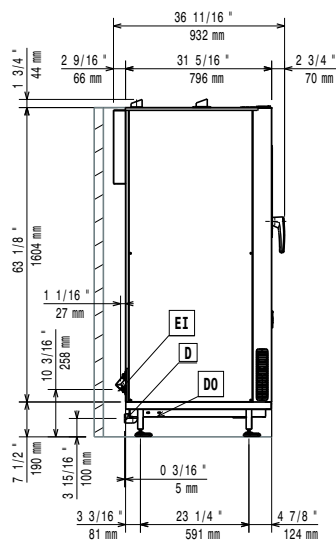
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 15GN1/1

Front

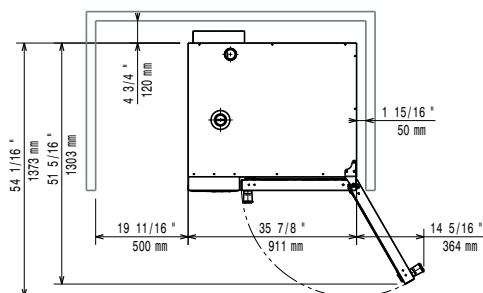


Sida



- 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 ³

Certifieringar ISO

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

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 15GN1/1



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

2026.09.01