

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 10GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217839 (ECOIE101B3A31)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 10 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring, ånggenerator i
AISI 316L, 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 självrengöringssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 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 LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 67 mm.

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 ånggeneratoren.
- 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 luftcirkulationsystem 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 uppsamlingskitt (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*
- [NOT TRANSLATED]
- Spara energi, vatten och kemikalier med SkyClean gröna funktioner
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrefri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Utvändig omvänd osmotisk 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 | PNC 922364 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) | PNC 922435 | ☐ |
| • FETTUPPSAMLINGSSET FÖR UGNAR GN 1/1-2/1 (2 UPPSAMLINGSTANKAR I PLAST, ANSLUTNINGSVENTIL MED RÖR FÖR AVRINNING) | PNC 922438 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922440 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922451 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922452 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) | PNC 922601 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm | PNC 922602 | ☐ |
| • Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdernssett 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppet stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmeskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel | PNC 922618 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) | PNC 922619 | ☐ |
| • Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm | PNC 922620 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn | PNC 922630 | ☐ |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm | PNC 922636 | ☐ |
| • Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm | PNC 922637 | ☐ |
| • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling | PNC 922638 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil) | PNC 922639 | ☐ |
| • Vägghänsoler för vägghängning 10 GN 1/1 | PNC 922645 | ☐ |
| • Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm | PNC 922648 | ☐ |
| • Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm | PNC 922649 | ☐ |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm | PNC 922651 | ☐ |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning | PNC 922652 | ☐ |
| • Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden. | PNC 922653 | ☐ |

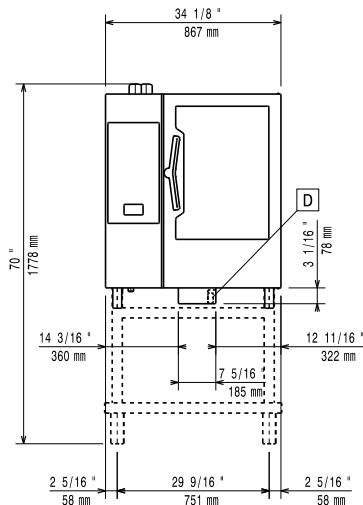
• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1	PNC 925004	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1	PNC 925005	☐
• Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	☐	• Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1	PNC 925006	☐
• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	☐
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐	• 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm	PNC 925012	☐
• Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1	PNC 922702	☐	• 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm	PNC 925013	☐
• Hjulsats till stackade ugnar	PNC 922704	☐	• 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm	PNC 925014	☐
• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	☐	• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1	PNC 930217	☐
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐			
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐			
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐			
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐			
• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐			
• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐			
• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐			
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐			
• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐			
• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐			
• Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐			
• Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐			
• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	☐			
• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	☐			
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922751	☐			
• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐			
• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	☐			
• 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	☐			



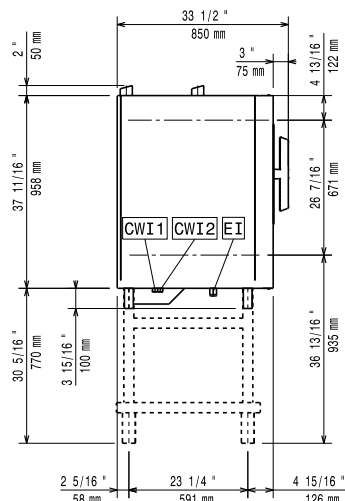
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 10GN 1/1

Front

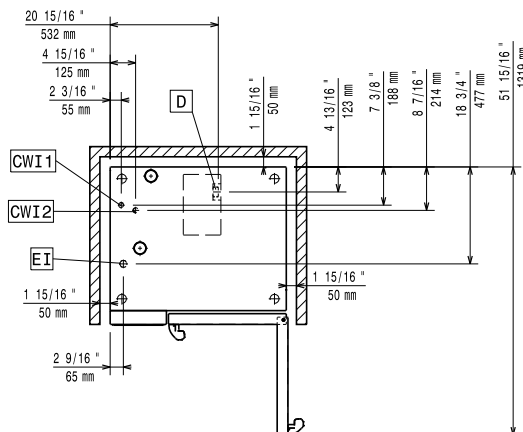


Sida



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:	20.3 kW
Anslutningseffekt:	19 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:	10 (GN 1/1)
Max kapacitet:	50 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Ytermått, bredd	867 mm
Ytermått, djup	775 mm
Ytermått, höjd	1058 mm
Vikt	138 kg
Nettovikt:	138 kg
Fraktvikt:	156 kg
Fraktvolym:	1.11 m ³

Certifieringar ISO

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

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 10GN 1/1



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