Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 10GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

217843 (ECOE102B3A31) Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 10 GN 2/1 - Programmerbar, automatisk rengöring, ånggenerator i AISI316L, 3-glasdörr

Kort specifikation

Pos. _____

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.
- Inbyggd ånggenerator i AISI 316L, fuktighetskontrol 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 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

.

Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur 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.
- 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 ånggeneratorn.
- 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).
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)
- •Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivtet och reducerad väntetid
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).

Konstruktion

- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrossion
- 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 driftstid 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.
- 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.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- Energy Star certifierad

Övriga Tillbehör

• Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader.	PNC 864388	❑
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	❑
• - 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	❑
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	❑
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	❑
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	❑
• 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 på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar	PNC 922265	❑
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	❑
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	❑
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	❑
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	❑
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	❑
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	❑
• Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 2/1	PNC 922366	❑
• GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	❑
• Väggmonterad 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 922440	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	❑
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std)	PNC 922603	❑
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922604	❑
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	❑
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922609	❑
• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	❑
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	❑
• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	❑
• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	❑
• Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	❑
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	❑
• 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	❑
• Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm	PNC 922650	❑
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	❑
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	❑
• OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN	PNC 922654	❑
• Värmeskydd för 10 GN 2/1 ugn	PNC 922664	❑

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

• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	❑
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	❑
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	❑
• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	❑
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	❑
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	❑
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	❑
• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	❑
• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	❑
• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	❑
• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	❑
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	❑
• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	❑
• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	❑
• 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	❑

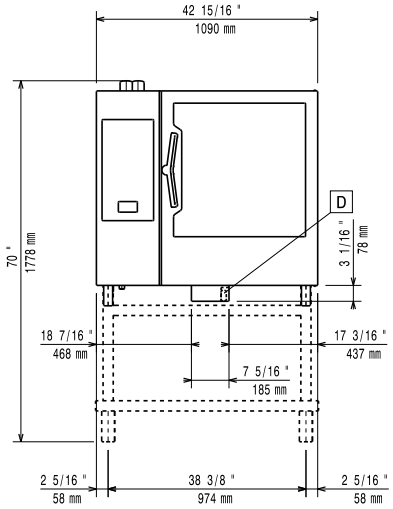
Rekommenderad rengöring

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

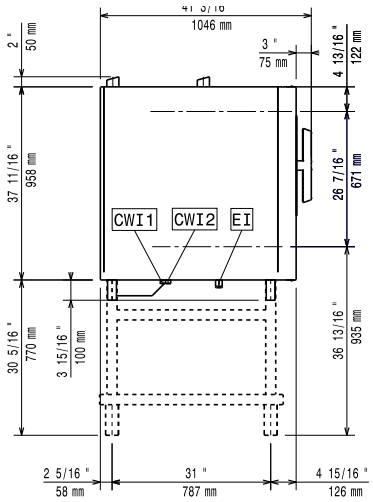
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 10GN 2/1

Front

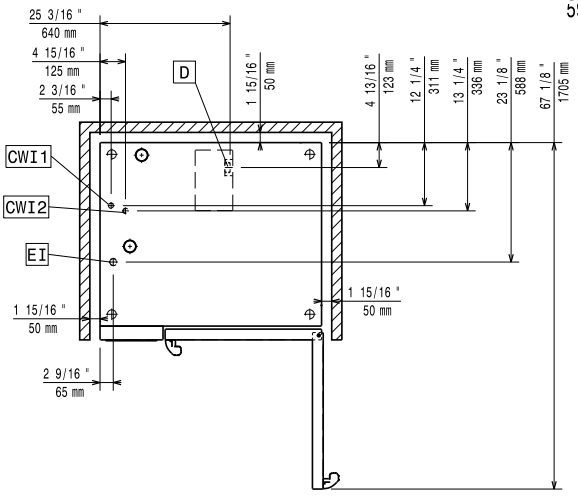


Sida



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:	40.1 kW
Anslutningseffekt:	37.4 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 2/1)
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	1090 mm
Yttermått, djup	971 mm
Yttermått, höjd	1058 mm
Vikt	210 kg
Nettovikt:	179 kg
Fraktvikt:	210 kg
Fraktvolym:	1.59 m³

Certifieringar ISO

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

Intertek

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