

SkyLine Premium Elektrisk kombiugn 20GN 2/1

Produkt # _____
Modell # _____
Namn # _____
SIS # _____
AIA # _____



217845 (ECOE202B3A31)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 20 GN 2/1 -
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 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 2/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

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.
- 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 luftcirkulationssystem 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)
- 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 korrosion
- 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.
- Energy Star certifierad

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning PNC 922757

Övriga Tillbehör

- Utvändig omvänd osmosiskt 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 ☐
- 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 grillspett PNC 922326 ☐
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328 ☐
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- 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 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- 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 922445 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922447 ☐
- 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 2/1 ugn PNC 922658 ☐
- Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm PNC 922686 ☐
- Tipskydd 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 2/1 ugn PNC 922716 ☐
- 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 ☐
- Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning PNC 922757 ☐
- Gejdervagn 16 GN 2/1, 80mm delning PNC 922758 ☐
- Tallriksvagn 20 GN 2/1, 92 tallrikar, 85mm delning PNC 922760 ☐
- Gejdervagn 16 GN 2/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning PNC 922762 ☐
- Tallriksvagn 20 GN 2/1, 116 tallrikar, 66mm delning PNC 922764 ☐
- Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 2/1 PNC 922770 ☐
- 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. PNC 925003
Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)
- 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 PNC 925008
potatisar.
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck PNC 925012
GN 1/1 H=20mm
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN PNC 925013
1/1 H=40mm
- 6-pack med pnc 925002, steckbleck PNC 925014
GN 1/1 H=60mm

Rekommenderad rengöring

- C25 Skölj & avkalkningstablett, 50st per PNC OS2394
hink
- C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st PNC OS2395
per hink

☐	Elektricitet	
☐	Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
☐	Effekt, max:	70.2 kW
☐	Anslutningseffekt:	65.4 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

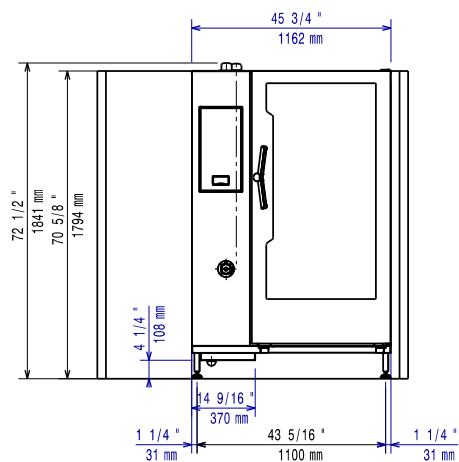
☐	Kapacitet	
	GN:	20 (GN 2/1)
	Max kapacitet:	200 kg

☐	Viktig information	
☐	Gångjärn:	Höger sida
	Yttermått, bredd	1162 mm
	Yttermått, djup	1066 mm
	Yttermått, höjd	1794 mm
	Vikt	386 kg
	Nettovikt:	348 kg
	Fraktvikt:	386 kg
	Fraktvolum:	3.09 m ³

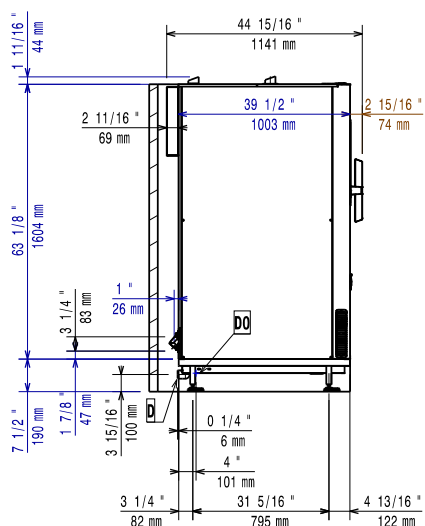
Certifieringar ISO

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

Front

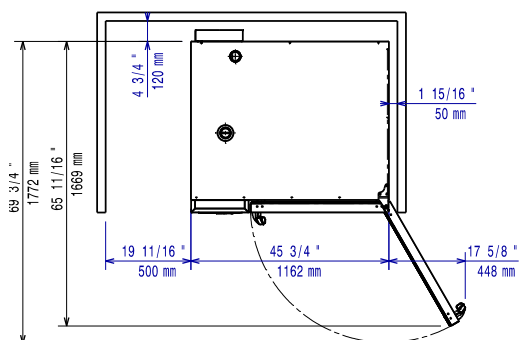


Sida

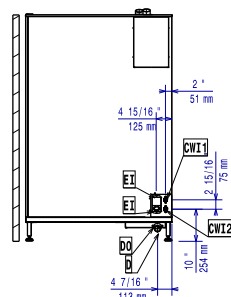


CW11 = Kallvatten
CW12 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Distances



CWI1 = Kallvatten
CWI2 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör

EI = Elektrisk anslutning