Electrolux PROFESSIONAL

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, 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 gejdervagn GN 2/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

.

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.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivtet 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 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)
- •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.
- 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 atmosfärisk 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 ❑
- 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 ❑
- 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 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 ❑

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

• 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	❑

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
Fraktvolym:	3.09 m³

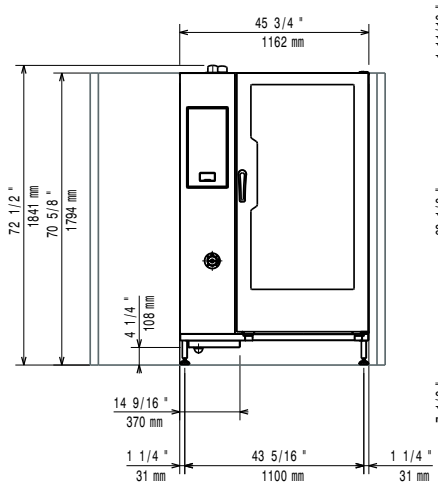
Certifieringar ISO

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

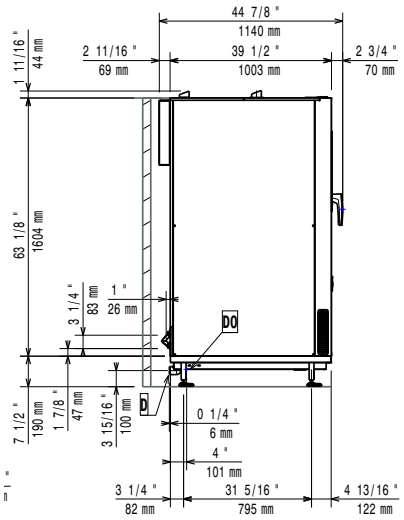
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine Premium
Elektrisk kombiugn 20GN 2/1

Front

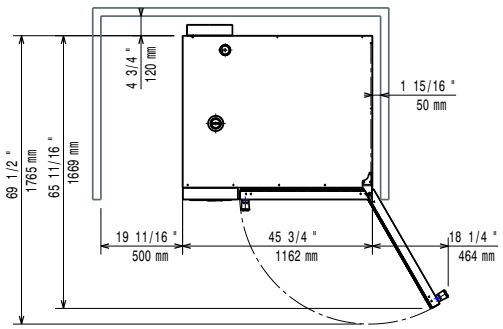


Sida

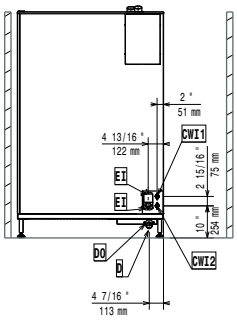


CWI1	=	Kallvatten
CWI2	=	Kallvatten 2
D	=	Avlopp
DO	=	Overflow dräneringsrör
EI	=	Elektrisk anslutning

Topp



Distances



CWI1	=	Kallvatten
CWI2	=	Kallvatten 2
D	=	Avlopp
DO	=	Overflow dräneringsrör
EI	=	Elektrisk anslutning

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