

SkyLine Pro Elektrisk konvektionsugn 6GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217936 (ECO62C3A30)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 6 GN 2/1 - Programmerbar automatisk rengöring, 3-glasdörr

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Pro Konvektionsugn med digital panel.

- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
- 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 1000 recept); Manuell; EcoDelta.
- 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 2/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta inntemperatur medföljer.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- [NOT TRANSLATED]
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).

Konstruktion

- 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.
- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.

Användargränssnitt & Datahantering

- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).

Hållbarhet

- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- 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
- 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*

Övriga Tillbehör

• - NOT TRANSLATED -	PNC 920004	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922440	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920005	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922450	☐
• Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10 GN 1/1 och 2/1 LW.	PNC 922003	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922453	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	☐	• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922611	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Öppet stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Stativ med värmeskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922617	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Vagn för mobilt gejdernstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Vagn för mobilt gejdernstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på förhöjningsstativ	PNC 922629	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1	PNC 922633	☐
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm	PNC 922634	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	☐	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Vägghänsoler för vägghängning 6 GN 2/1	PNC 922644	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN	PNC 922654	☐
• Vägghmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	☐	• Värmeskydd för 6 GN 2/1 ugn	PNC 922665	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	PNC 922666	☐
• IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers	PNC 922421	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)	PNC 922435	☐	• Gejdernstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922681	☐
• FETTUPPSAMLINGSSET FÖR UGNAR GN 1/1-2/1 (2 UPPSAMLINGSTANKAR I PLAST, ANSLUTNINGSENTIL MED RÖR FÖR AVRINNING)	PNC 922438	☐	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐
			• Gejdernstegar 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	☐
			• Gejdernställning inkl. hjul för 6 GN 2/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922700	☐
			• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐

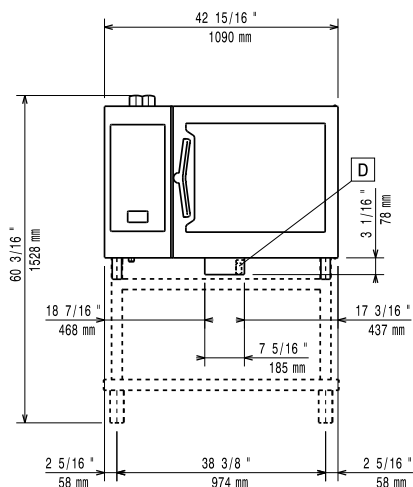
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	☐
• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	☐
• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	☐
• 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	☐
• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1	PNC 930218	☐



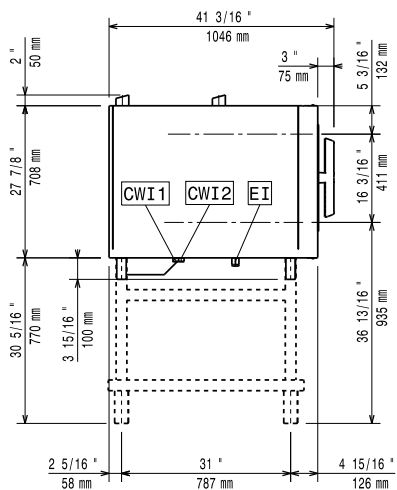
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrisk konvektionsugn 6GN 2/1

Front



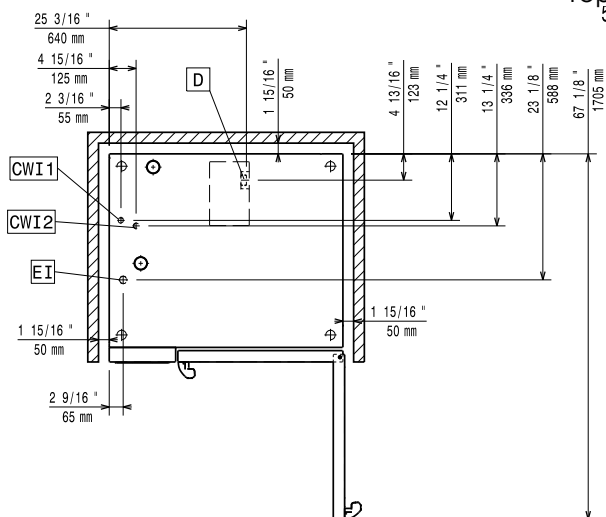
Sida



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

EI = Elektrisk anslutning

Topp
5



Elektricitet

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	22.9 kW
Anslutningseffekt:	21.4 kW

Vatten

Max vatten inlopp temp:	30 °C
Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Klorider:	<10 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm

Kapacitet

GN:	6 (GN 2/1)
Gejderavstånd:	67 mm
Max kapacitet:	60 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Ytermått, bredd	1090 mm
Ytermått, djup	971 mm
Ytermått, höjd	808 mm
Vikt	140 kg
Fraktvikt:	181 kg
Fraktvolym:	1.28 m ³

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 Pro
Elektrisk konvektionsugn 6GN 2/1

2025.09.24