

SkyLine Pro

Elektrisk konvektionsugn 10GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217937 (ECO10C3A30)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 GN 1/1 - 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 självreningssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
 - Driftslägen: Program (spara och dela upp till 100 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 dubbla LED-ljus.
 - Konstruktion av rostfritt stål.
 - Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- OptiFlow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning).
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- 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

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

Övriga Tillbehör

- - 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 ugsndörr på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar 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 ☐
- Vägghöghållare 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450 ☐
- - 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 ☐

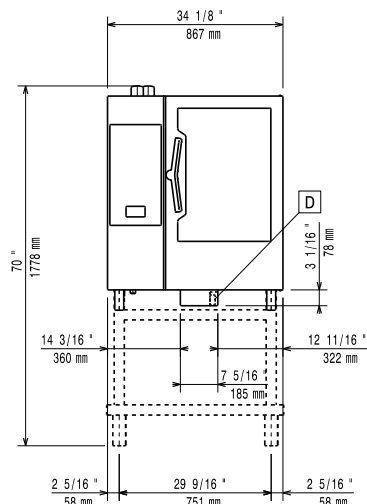
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610 ☐
- Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612 ☐
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614 ☐
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615 ☐
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618 ☐
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ 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 ☐
- Vägghållare för vägghängning 10 GN 1/1 PNC 922645 ☐
- Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648 ☐
- Tallrikställ 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 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663 ☐
- Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685 ☐
- Tippskydd för ugn PNC 922687 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐
- 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm PNC 922694 ☐
- Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922699 ☐
- Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1 PNC 922702 ☐
- Hjulsats till stackade ugnar PNC 922704 ☐
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709 ☐
- 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Bakplåt för baguette GN1/1 | PNC 925007 | ☐ |
| • Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. | PNC 925008 | ☐ |
| • Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) | PNC 925009 | ☐ |
| • Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) | PNC 925010 | ☐ |
| • Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) | PNC 925011 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

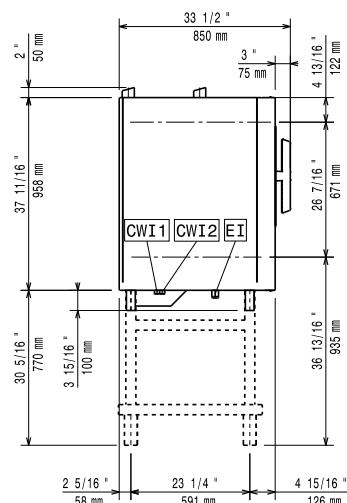
Rekommenderad rengöring

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

Front

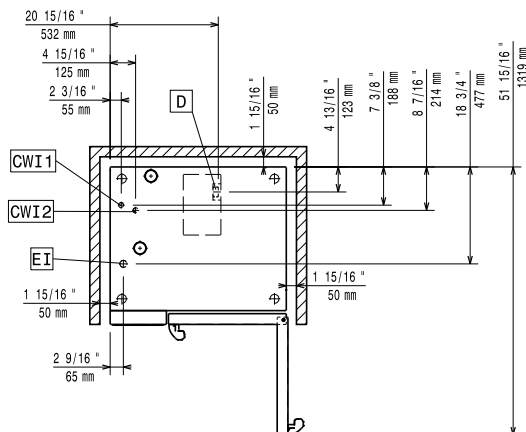


Sida



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:	<10 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	150 kg
Nettovikt:	127 kg
Fraktvikt:	150 kg
Fraktvolym:	1.11 m ³

Certifieringar ISO

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