

SkyLine Pro

Elektrisk konvektionsugn 10GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217938 (ECOE102C3A30)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 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 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 2/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning).
- 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.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- 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).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 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.
- 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

Övriga Tillbehör

• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	☐	• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920005	☐	• Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922609	☐
• Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.	PNC 922003	☐	• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm	PNC 922650	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN	PNC 922654	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar	PNC 922265	☐	• Värmeskydd för 10 GN 2/1 ugn	PNC 922664	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	☐	• Tipperskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	☐
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	☐	• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	☐	• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	☐
• Isolerhuv för tallrikställ till air-o-steam 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	☐
• GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	☐
• Vägghölder för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	☐
• IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers	PNC 922421	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	☐
• CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)	PNC 922435	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922440	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922450	☐	• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	☐	• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	☐
• - 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	☐			

- Grill- och bakplåt, kombinerad. PNC 922747 ☐
Vändbar. 400x600mm
- - 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. 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 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

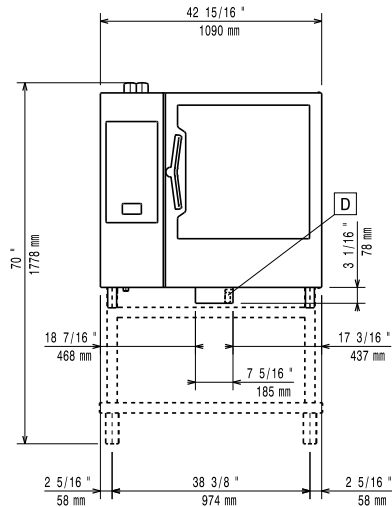
- C25 Skölj & avkalkningstablett, 50st per hink PNC 0S2394 ☐
- C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st per hink PNC 0S2395 ☐



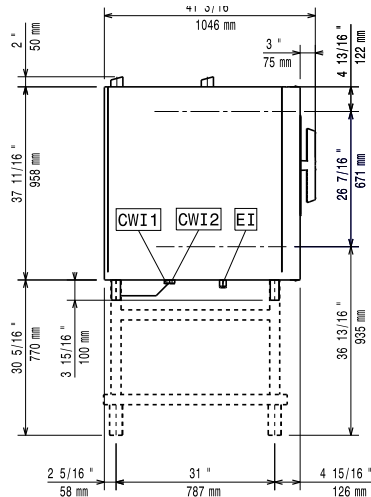
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrisk konvektionsugn 10GN 2/1

Front

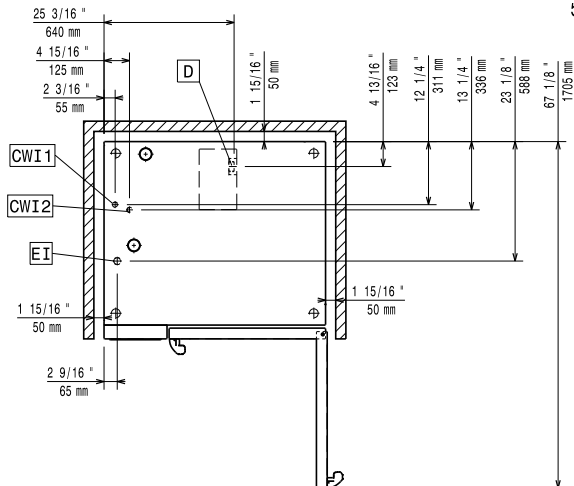


Sida



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:	37.9 kW
Anslutningseffekt:	35.4 kW

Vatten

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

Kapacitet

GN:	10 (GN 2/1)
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Ytermått, bredd	1090 mm
Ytermått, djup	971 mm
Ytermått, höjd	1058 mm
Vikt	198 kg
Nettovikt:	163 kg
Fraktvikt:	198 kg
Fraktvolym:	1.59 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 10GN 2/1

2026.07.13