

SkyLine Pro Elektrisk konvektionsugn 5 600x400mm, bagerimodell

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



227928 (ECO61C3A3B)

* NOT TRANSLATED *

Kort specifikation

Pos.

SkyLine ProS konvektionsugn med digital panel. Bagerimodell.

- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (lagra och dela upp till 1000 recept och organisera dem i kategorier); 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 400x600 mm, delning 80 mm.

Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- [NOT TRANSLATED]
- 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 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.
- 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 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

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922655

Övriga Tillbehör

- - NOT TRANSLATED - PNC 920004
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005
- Hjulsets 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 ugnsdörr 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
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- 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
- Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden. PNC 922382
- Vägghöjningsställ 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

- HÖJNINGSSTÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV PNC 922436
- FETTUPPSAMLINGSSET FÖR UGNAR GN 1/1-2/1 (2 UPPSAMLINGSTANKAR I PLAST, ANSLUTNINGSVENTIL MED RÖR FÖR AVRINNING) PNC 922438
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452
- - NOT TRANSLATED - PNC 922453
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607
- Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610
- Öppet stativ m gejderelegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612
- Stativ m underskåp m gejderelegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderelegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620
- Vagn för mobilt gejderelegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626
- Vagn för mobilt gejderelegar för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på höjningsstativ PNC 922628
- Vagn för mobilt gejderelegar för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630
- Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ PNC 922632
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm PNC 922635
- 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
- Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638
- Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639
- Vägghöjningsstativ för vägghängning 6 GN 1/1 PNC 922643
- 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, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922655

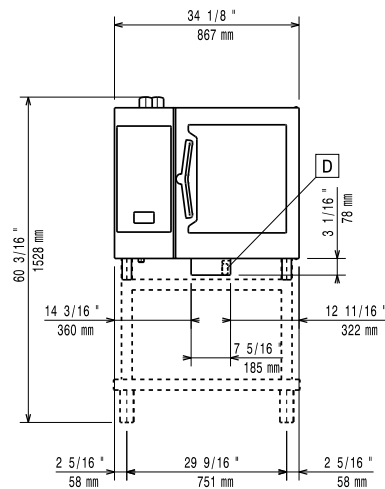
• Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐	• 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm	PNC 925012	☐
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐	• 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm	PNC 925013	☐
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐	• 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm	PNC 925014	☐
• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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	☐			
• 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	☐			
• Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	☐			
• 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	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrisk konvektionsugn 5 600x400mm, bagerimodell

Front

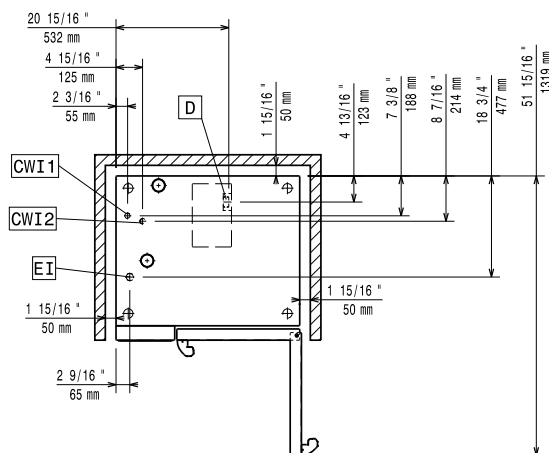


Sida



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:	11.8 kW
Anslutningseffekt:	11.1 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:	5 (400x600 mm)
Max kapacitet:	30 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Ytermått, bredd	867 mm
Ytermått, djup	775 mm
Ytermått, höjd	808 mm
Vikt	107 kg
Nettovikt:	107 kg
Fraktvikt:	156 kg
Fraktvolym:	0.89 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.

2025.09.24