

SkyLine PremiumS Elektrisk kombiugn 6GN 1/1, vänsterhängd dörr

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


229755 (ECOE6IT3A3L)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel. 6 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, handdusch ingår, ånggenerator i AISI 316L, 3-glasdörr. Vänsterhängd.

Kort specifikation

Pos.

SkyLine PremiumS kombiugn med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- Inbyggd ånggenerator i AISI 316L, fuktighetskontroll baserad på Lambdasensor.
- 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: Automatisk (9 matkategorier med över 100 förprogrammerade program); Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); Specialprogram (återuppvärmning, LTC, EcoDelta, Sous-Vide, statisk kombi, pastörisering, torkning, Food Safe Control och Avancerad FSC).
- Specialfunktioner: MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine för att specialanpassa gränssnitt, SkyHub för att anpassa hemsidan, Agenda-planering, SkyDuo-anslutning till SkyLine ChillerS, automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Dörr med treglas och dubbla LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejerstege GN 1/1, delning 67 mm.
- Vänsterhängd.

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning) och integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- Automatiskt läge med 9 driftslägen (kött, fågel, fisk, grönsaker, pasta/ris, ägg, pajdeg, bröd, dessert). Ugnen optimerar matlagningsprocessen automatiskt med sensorer beroende på matens storlek, typ och mängd. Möjligt att följa tillagningsparametrarna i realtid.
- Specialprogram:
 - Återupphetning (perfekt för bankett),
 - LTC (för att minimera viktminskning och få maximal råvarukvalitet),
 - Jäsprogram
 - EcoDelta, kärntemperaturstyrd tillagning.
 - Sous-Vide tillagning,
 - Static-Combi (statisk ugn)
 - Torkprogram (idealisk för torkning av frukter, grönsaker, kött, skaldjur),
 - Food Safe Control (för automatisk övervakning av i matlagningsprocessens säkerhet i enlighet med hygienkraven HACCP)
 - Avancerad Food Safe Control (för matlagning med pasteuriseringsfaktorn).
- Programläge: 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg.
- MultiTimer-funktion för att hantera upp till 60 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagingsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)
- Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten för att garantera optimala

matlagningsresultat och förlänga apparatens livslängd. Kontrollera den lokala vattenkvaliteten för att välja rätt vattenfilter. Mer information finns på webbplatsen.

Konstruktion

- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrosion
- 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- SkyHub låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Agenda där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).
- Med SkyDuo är ugnen och Blast Chillern anslutna till varandra och kommunicerar för att hjälpa användaren genom cook & chill-processen vilket optimerar tid och effektivitet (SkyDuo Kit finns som tillbehör).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.

Hållbarhet



- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Energy Star certifierad
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- 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*
- Plan-n-Save-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och vällmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t. ex. morotsskal).
- 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

• Utvändig omvänd osmotisk reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader.	PNC 864388	☐	• HÖJNINGSSÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV	PNC 922436	☐
• VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR LÅG ÅNGANVÄNDNING	PNC 920004	☐	• ÅNGOPTIMERARE	PNC 922440	☐
• VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING	PNC 920005	☐	• UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGN MED ÖPPEN BAS GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNING)	PNC 922451	☐
• Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.	PNC 922003	☐	• UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNAR GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, (2 PLASTBEHÅLLARE, ANSLUTNINGSVENTIL OCH TÖMNINGSRÖR)	PNC 922452	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• FETTUPPSAMLINGSSATS FÖR STACKADE UGNAR 6 GN PÅ 6 GN 1/1-2/1 + FÖRHÖJNING	PNC 922453	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Öppet stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Stativ med värmeskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar	PNC 922265	☐	• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐
• USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning	PNC 922281	☐	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup	PNC 922329	☐	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Vägghänsoler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922653	☐
• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922382	☐	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐
• Vägghänsolerad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	☐	• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 15kg&25kg crosswise blast chiller freezer.	PNC 922657	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• 4 STÄLLBARA FÖTTER FÖR 6- OCH 10 GN-UGNAR, 100 MM - MARINA	PNC 922394	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers	PNC 922421	☐			
• CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)	PNC 922435	☐			

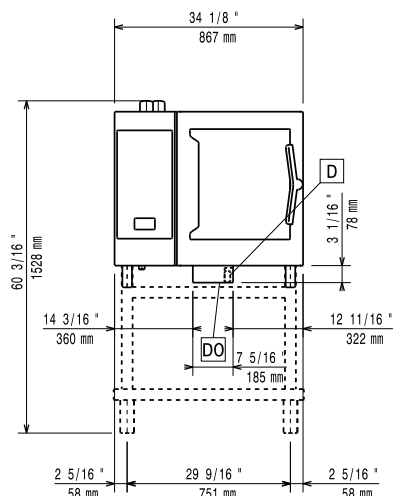
- Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn PNC 922662 ☐
- Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn PNC 922679 ☐
- Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922684 ☐
- Tipperskydd för ugn PNC 922687 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐
- 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm PNC 922693 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- TRATT FÖR KÅPA BASIC/STANDARD 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 ☐

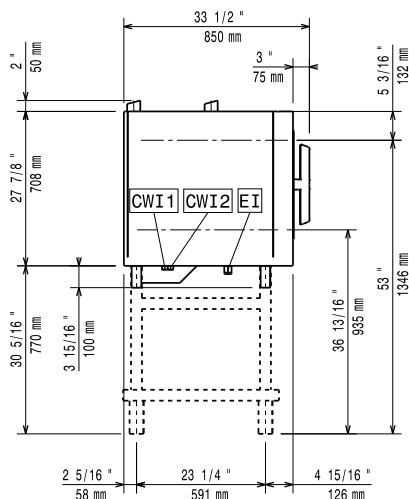
Rekommenderad rengöring

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

Front

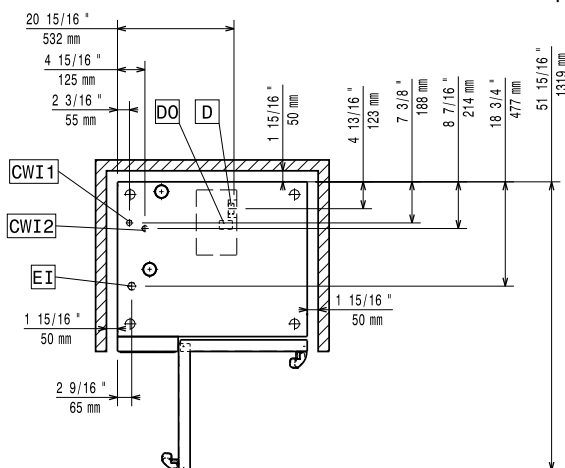


Sida



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:	11.8 kW
Anslutningseffekt:	11.1 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:	6 (GN 1/1)
Max kapacitet:	30 kg

Viktig information

Gångjärn:	vänster
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Yttermått, höjd	808 mm
Vikt	138 kg
Nettovikt:	121 kg
Fraktvikt:	138 kg
Fraktvolym:	0.89 m ³

Certifieringar ISO

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