Electrolux PROFESSIONAL

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

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



229755 (ECOE61T3A3L) 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 gejderstege 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 effektivtet 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:
  - Återupphettning (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 matlagningsresultat. 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 korrossion
- 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 driftstid 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 välsmakande 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

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

dem säkra för både miljö och användare

Övriga Tillbehör

- Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader. PNC 864388 ❑
- VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR LÅG ÅNGANVÄNDNING PNC 920004 ❑
- VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING 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 ugnsdörr på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar PNC 922265 ❑
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ❑
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning PNC 922281 ❑
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ❑
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ❑
- 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 ❑
- Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922386 ❑
- USB-sond PNC 922390 ❑
- 4 STÄLLBARA FÖTTER FÖR 6- OCH 10 GN-UGNAR, 100 MM – MARINA 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 ❑
- ÅNGOPTIMERARE PNC 922440 ❑
- UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGN MED ÖPPEN BAS GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/ STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNING) PNC 922451 ❑
- UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNAR GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, (2 PLASTBEHÅLLARE, ANSLUTNINGSVENTIL OCH TÖMNINGSRÖR) PNC 922452 ❑
- FETTUPPSAMLINGSSATS FÖR STACKADE UGNAR 6 GN PÅ 6 GN 1/1-2/1 + FÖRHÖJNING 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 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 ❑
- 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 ❑
- Väggkonsoler 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 kombiugn 6 GN 1/1 på 15kg&25kg crosswise blast chiller freezer. PNC 922657 ❑
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1 PNC 922660 ❑
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	❑
• Kompatabilitetskit 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	❑
• 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	❑
• 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	❑

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

• 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	❑

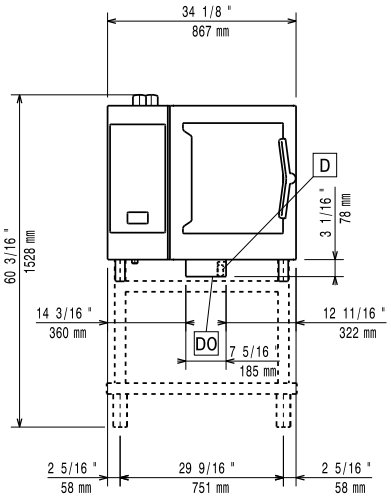
Rekommenderad rengöring

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

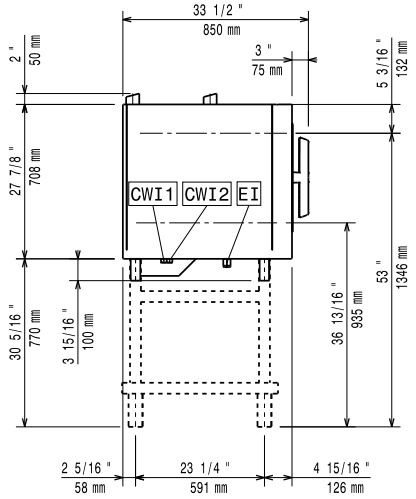
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

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

Front

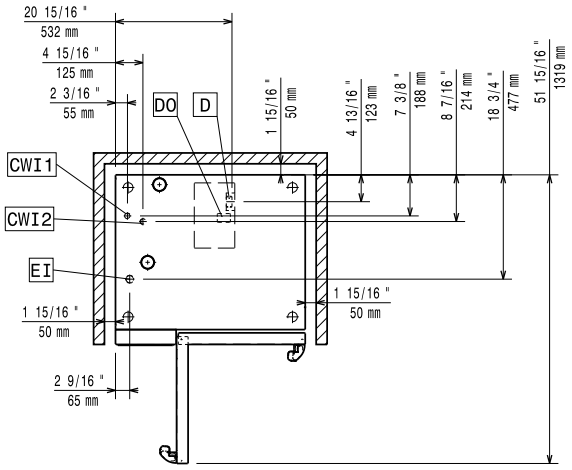


Sida



CWI1 = **Kallvatten**
CWI2 = **Kallvatten 2**
D = **Avlopp**
DO = **Overflow dräneringsrör**
EI = **Elektrisk anslutning**

Topp



Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

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

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 m³
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.