Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektrisk kombiugn 10GN 1/1, vänsterhängd dörr

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

229757 (ECOE101T3A3L) Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 10 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, fuktighetskontrol 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

- Integrerad utdragbar handdusch.
- 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.
- 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*
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- 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 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	❑
• 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	❑
• 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	❑
• ÅNGOPTIMERARE	PNC 922440	❑

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

• 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	❑
• 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	❑
• Väggkonsoler 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	❑
• 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	❑

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

- 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm — PNC 925014 ❑

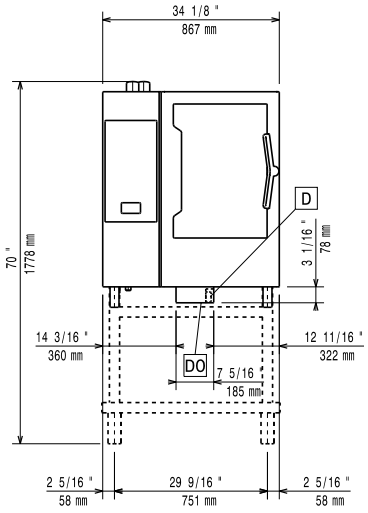
Rekommenderad rengöring

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

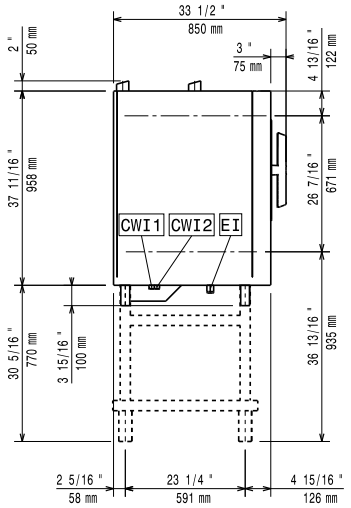
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine PremiumS
Elektrisk kombiugn 10GN 1/1, vänsterhängd dörr

Front

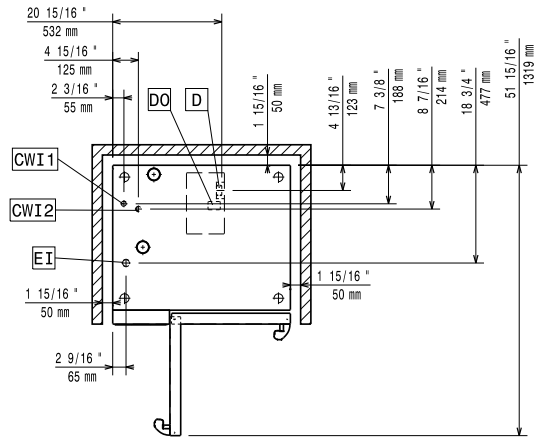


Sida



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

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:	<85 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm
Avlopp "D":	50mm

Kapacitet

GN:	10 (GN 1/1)
Max kapacitet:	50 kg

Viktig information

Gångjärn:	vänster
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Yttermått, höjd	1058 mm
Vikt	165 kg
Nettovikt:	147 kg
Fraktvikt:	165 kg
Fraktvolym:	1.11 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.