Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektrisk kombiugn 16 600x400mm, bagerimodell

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

237301 (ECOE201T3A3B) Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel. 16 400x600mm, bagerimodell, driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, delning 80mm, handdusch ingår, ånggenerator i AISI 316L, 3-glasdörr.

Kort specifikation

Pos. _____

SkyLine PremiumS kombiugn med högupplöst touchpanel med över 30 språk. Bagerimodell.
- 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 gejdervagn 400x600 mm, delning 80 mm.

.

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)
-

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.
- 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).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av driftstid och energihantering (kräver tillbehör).
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.

Hållbarhet

- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- 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).
- 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

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

Medföljande tillbehör

• 1 av Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning	PNC 922761	

Övriga Tillbehör

• Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader.	PNC 864388	❑
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920005	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	❑
• Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1	PNC 922365	❑
• Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	❑
• USB-sond	PNC 922390	❑
• IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers	PNC 922421	❑
• CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)	PNC 922435	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922446	❑
• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	❑
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	❑
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	❑
• Värmeskydd för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922659	❑
• Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm	PNC 922683	❑
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	❑
• 4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20	PNC 922707	❑
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	❑
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	❑
• Utjämningsramp för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922715	❑
• Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922725	❑
• Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922730	❑
• Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922735	❑
• Dräneringskit i rostfritt stål för 20 GN ugn	PNC 922738	❑
• Dräneringskit i plast för 20 GN ugn	PNC 922739	❑
• Hållare till vagnhandtag (när vagnen är i ugnen) för 20 GN ugn	PNC 922743	❑
• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	❑
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922751	❑
• Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning	PNC 922753	❑
• Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning	PNC 922754	❑
• Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning	PNC 922756	❑
• Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning	PNC 922761	❑
• Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning	PNC 922763	❑
• Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1	PNC 922769	❑
• Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar	PNC 922771	❑
• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	❑
• Konensutvidningsrör, 37 cm.	PNC 922776	❑
• Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 20 GN ugnar	PNC 922778	❑
• 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	❑

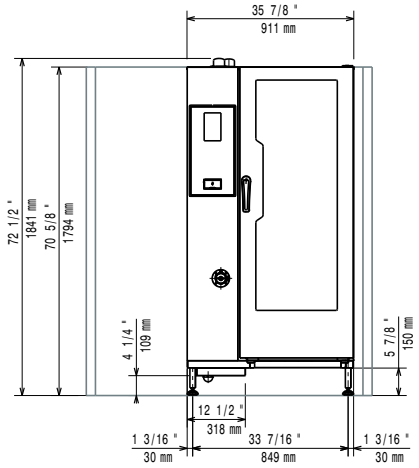
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

- C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st per hink PNC 0S2395 ❑

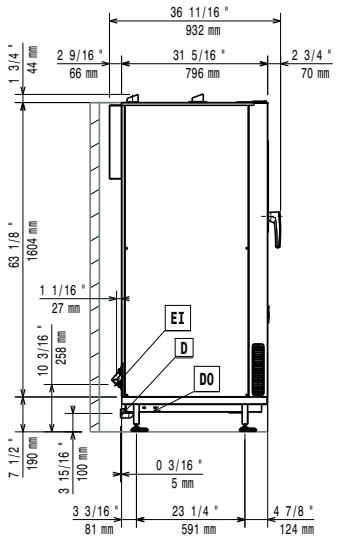
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine PremiumS
Elektrisk kombiugn 16 600x400mm, bagerimodell

Front

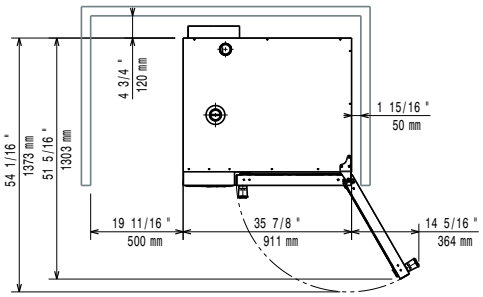


Sida



CW11	=	Kallvatten	EI	=	Elektrisk anslutning
CW12	=	Kallvatten 2			
D	=	Avlopp			
DO	=	Overflow dräneringsrör			

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	40.4 kW
Anslutningseffekt:	37.7 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:	16 (400x600 mm)
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	911 mm
Yttermått, djup	864 mm
Yttermått, höjd	1794 mm
Vikt	311 kg
Nettovikt:	278 kg
Fraktvikt:	311 kg
Fraktvolym:	1.83 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.