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)
- 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.
- 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.

SkyLine PremiumS
Elektrisk kombiugn 16 600x400mm, bagerimodell

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	❑
• VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING	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	❑
• 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	❑
• TRATT FÖR KÅPA BASIC/STANDARD	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	❑

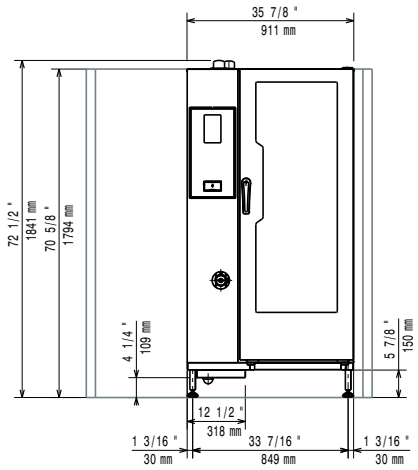
Rekommenderad rengöring

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

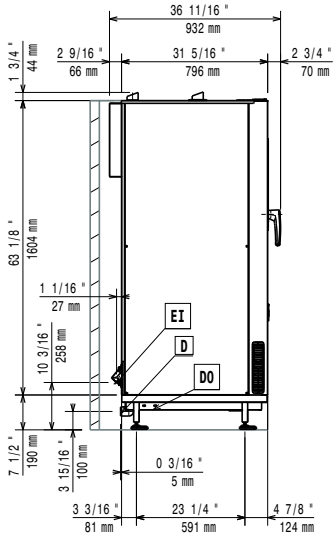
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine PremiumS
Elektrisk kombiugn 16 600x400mm, bagerimodell

Front

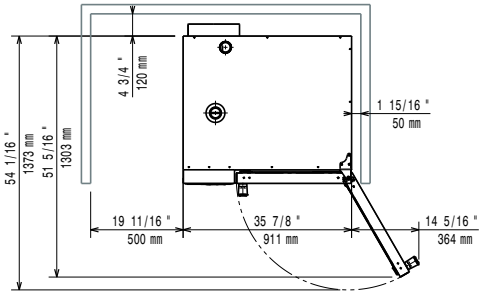


Sida



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:	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.

2026.11.21