

SkyLine Premium Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 10 GN 1/1

Produkt # _____
Modell # _____
Namn # _____
SIS # _____
AIA # _____



217822 (ECO101B2A0)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 10 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mätpunkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- 3 alternativ för kem: tablett, flytande (kräver extra tillbehör), enzymer.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 10 GN 1/1
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- 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.
- Levereras med 1 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.

Användargränssnitt & Datahantering

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

Hållbarhet

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

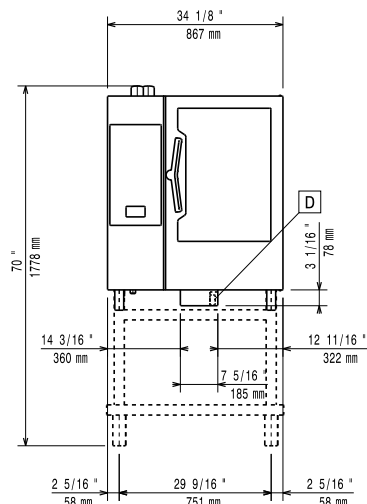
Övriga Tillbehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr | PNC 922265 | ☐ |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. | PNC 922266 | ☐ |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup | PNC 922321 | ☐ |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett | PNC 922324 | ☐ |
| • Bleck för grillspett | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 långa grillspett | PNC 922327 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghöglad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) | PNC 922386 | ☐ |

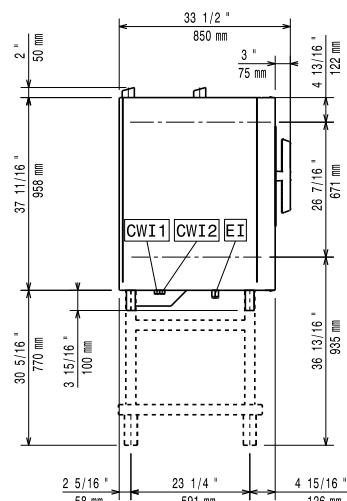
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • USB-sond | PNC 922390 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) | PNC 922601 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm | PNC 922602 | ☐ |
| • Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdernssett 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppet stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel | PNC 922618 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) | PNC 922619 | ☐ |
| • Stäckningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm | PNC 922620 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ 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 | ☐ |
| • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling | PNC 922638 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil) | PNC 922639 | ☐ |
| • Vägghöglad konsoler för vägghängning 10 GN 1/1 | PNC 922645 | ☐ |
| • Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm | PNC 922648 | ☐ |
| • Tallriksställ 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 | ☐ |
| • Gejdernställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922656 | ☐ |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 | PNC 922661 | ☐ |
| • Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn | PNC 922663 | ☐ |
| • Gejdernstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler | PNC 922685 | ☐ |
| • Toppskydd för ugn | PNC 922687 | ☐ |
| • Gejdernstegar 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 gejdernstativ 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	☐
• Hjulsets 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	☐
• Positions hjälp 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	☐
• Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐
• Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐
• 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	☐
• 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	☐
• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1	PNC 930217	☐

Front

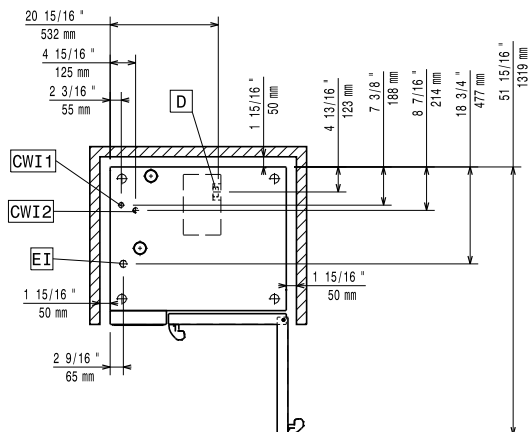


Sida



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

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Effekt, max: 20.3 kW

Anslutningseffekt: 19 kW

Vatten

Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <45 ppm

Ledningsförmåga: >50 µS/cm

Avlopp "D": 50mm

Installation

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Utrymme: 5 cm i bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst: 50 cm vänster sida

Kapacitet

GN: 10 (GN 1/1)

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 867 mm

Ytermått, djup: 775 mm

Ytermått, höjd: 1058 mm

Vikt: 138 kg

Nettovikt: 138 kg

Fraktvikt: 156 kg

Fraktvolym: 1.11 m³

Certifieringar ISO

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