

## SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 GN 1/1

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217922 (ECOE101C2A0)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 GN 1/1 - Programmerbar automatisk rengöring

### Kort specifikation

#### Pos.

- SkyLine Pro Konvektionsugn med digital panel.
- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
  - OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
  - SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
  - Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell; EcoDelta.
  - 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

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självrengöringssystem. 5 automatiska rengöringsprogram.
- 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 luftcirkulationsystem 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).

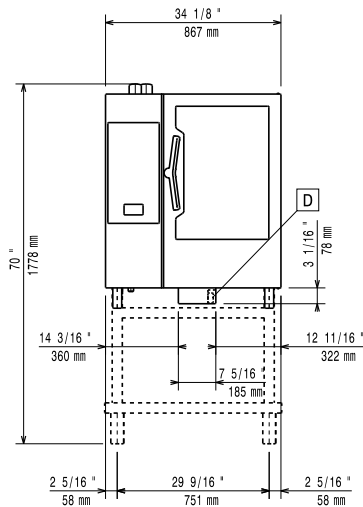
### Hållbarhet

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.

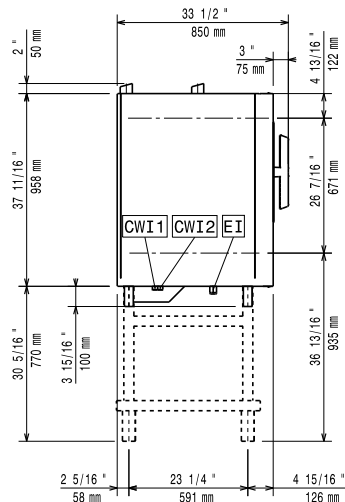
### Övriga Tillbehör

- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618

Front

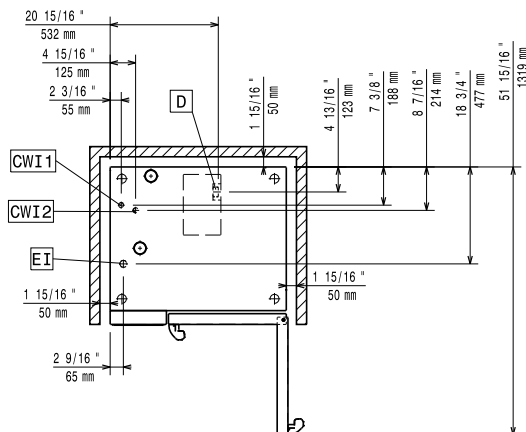


Sida



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.

Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

**Max vatten inlopp temp:** 30 °C  
**Vattenintag "FCW" anslutning:** 3/4"  
**Tryck:** 1-6 bar  
**Klorider:** <10 ppm  
**Ledningsförmåga:** >50 µS/cm  
**Avlopp "D":** 50mm

### Installation

**Uytymme:** 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:** 127 kg  
**Nettovikt:** 127 kg  
**Fraktvikt:** 144 kg  
**Fraktvolym:** 1.11 m<sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

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