

## 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 mät punkt.
- 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.

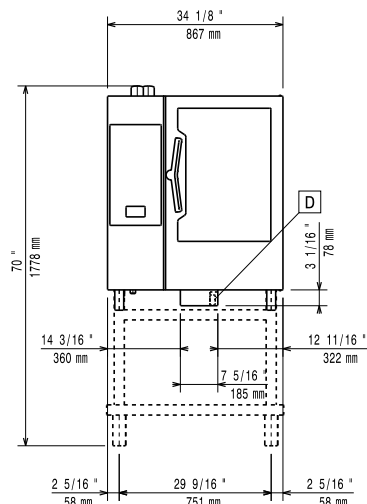
### Övriga Tillbehör

- Hjulsats till stativ för Air-o-steam PNC 922003 ☐  
6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN PNC 922017 ☐  
1/1
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 PNC 922036 ☐  
hela kycklingar/galler

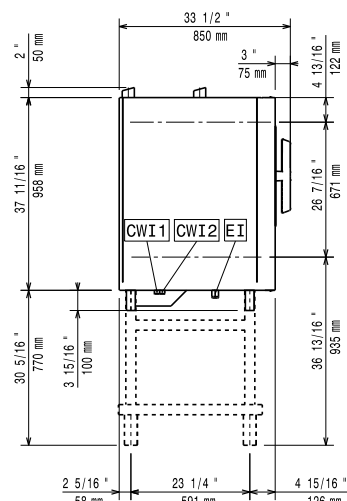
|                                                                                                 |            |                          |                                                                                                                    |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1                                                       | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling                                                                    | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar                                             | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)                                            | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708                                          | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Vägghälsor för vägghängning 10 GN 1/1                                                                            | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag                             | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm                     | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium                                       | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm                     | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium                                                   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm                                                                            | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar                                                           | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Slät GN 1/1 plåt för torkning                                                                                    | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)                                                       | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.                                                                     | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr                                                         | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm                           | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.                                         | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1                                                               | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup                                      | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn                                                                                      | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett                                                          | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler                                                                  | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för grillspett                                                                          | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Toppskydd för ugn                                                                                                | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 långa grillspett                                                                            | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ                                                                      | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Krok för upphängning i ugn                                                                    | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm                                                          | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm                       | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.                                                      | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)                  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Isolerhuv för tallrikställ till air-o-steam 10 GN 1/1                                         | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1                                                     | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.                                                  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Hjulsats till stackade ugnar                                                                                     | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Vägghälsor för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)                      | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1                                                           | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-sond                                                                                      | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1                                                                                  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std)                                  | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Positionshjälp för kärntermometer                                                                                | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm                                        | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn                                     | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                 | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn                             | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                                                   | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn                                             | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                                               | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn                                         | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                                                    | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm           | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                                                | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel                                                      | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                                                   | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)                  | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> | • Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                                               | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm                            | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> | • Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm                                                                             | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer                  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm                                                                             | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn                            | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                    |            |                          |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm                                      | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                    |            |                          |
| • Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm                                               | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                    |            |                          |

- 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.

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 m³

### Certifieringar ISO

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