Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 10 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

229723 (ECOE102T3A0)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 10 GN 2/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, handdusch ingår, 3-GLAS DÖRR

Kort specifikation

Pos. _____

SkyLine PremiumS kombiugn med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 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.
- Dubbelglasdörr med dubbla LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, 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 (100-130°C): Frysta grönsaker.
- 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 20 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- 3 alternativ för kem: tablett, flytande (kräver extra tillbehör), enzymer.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 10 GN (2/1) eller 20 GN (1/1).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

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).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Connectivity redo.

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.
- SkyClean: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning) och "gröna" funktioner för att spara energi, vatten och kem. Fördröjd start möjlig.
- Plan-n-Save-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Övriga Tillbehör

Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	❑
Automatisk vattenavhärdare för kombiugn	PNC 921305	❑
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	❑
Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	❑
Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	❑
Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	❑
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-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	❑
Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	❑
USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning	PNC 922281	❑
Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	❑
Bleck för grillspett	PNC 922326	❑
6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	❑
Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	❑
4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	❑
Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	❑
Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	❑
Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 2/1	PNC 922366	❑
GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	❑
Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	❑
USB-sond	PNC 922390	❑
Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std)	PNC 922603	❑
Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922604	❑
Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	❑
Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922609	❑
Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	❑
Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	❑
Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	❑
Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	❑
Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	❑
Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	❑
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	❑
Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm	PNC 922650	❑
Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	❑
Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	❑

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

• OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN	PNC 922654	❑
• Värmeskydd för 10 GN 2/1 ugn	PNC 922664	❑
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	❑
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	❑
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	❑
• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	❑
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	❑
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	❑
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	❑
• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	❑
• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	❑
• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	❑
• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	❑
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	❑
• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	❑
• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	❑
• 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	❑
• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	❑
• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1	PNC 930218	❑

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

SkyLine PremiumS
Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 10 GN 2/1

Elektricitet

Spänning:	
229723 (ECOE102T3A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anslutningseffekt:	37.4 kW
Effekt, max:	40.1 kW
Strömbrytare krävs	

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Avlopp "D":	50mm

Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten.

Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp:	30 °C
Klorider:	<17 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm

Installation

Utrymme:	5 cm i bak och höger sida
Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst:	50 cm vänster sida

Kapacitet

GN:	10 - 2/1 Gastronorm
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	
Yttermått, bredd	1090 mm
Yttermått, djup	971 mm
Yttermått, höjd	1058 mm
Nettovikt:	188 kg
Fraktvikt:	213 kg
Fraktvolym:	1.59 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.