

SkyLine Premium Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 10 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217823 (ECOIE102B2A0)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 10 GN 2/1 -
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 inbyggd 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 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 (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 innetemperatur 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 (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

- 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 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

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.



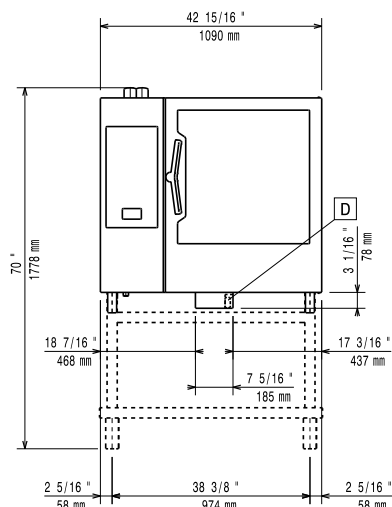
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Övriga Tillbehör

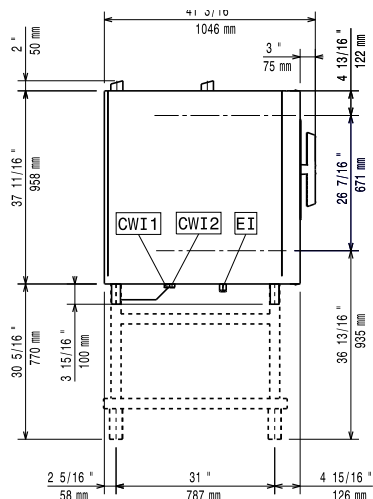
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	☐	• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	☐
• Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.	PNC 922003	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm	PNC 922650	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN	PNC 922654	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Värmeskydd för 10 GN 2/1 ugn	PNC 922664	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	☐
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	☐	• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	☐
• Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	☐
• GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	☐
• Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std)	PNC 922603	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922604	☐	• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	☐	• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922609	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	☐	• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	☐	• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	☐
• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐	• 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. PNC 925003 ☐
Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)
- 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 PNC 925008 ☐
potatisar.
- Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1 PNC 930218 ☐

Front

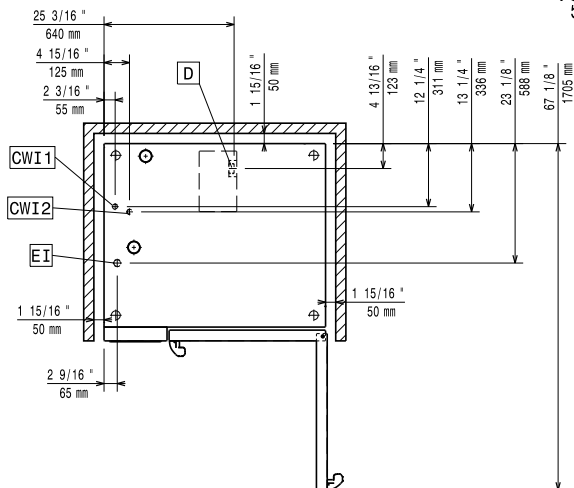


Sida



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: 40.1 kW

Anslutningseffekt: 37.4 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: <45 ppm

Ledningsförmåga: >50 µS/cm

Avlopp "D": 50mm

Installation

Utrymme: 5 cm i bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst: 50 cm vänster sida

Kapacitet

GN: 10 (GN 2/1)

Max kapacitet: 100 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 1090 mm

Ytermått, djup: 971 mm

Ytermått, höjd: 1058 mm

Vikt: 179 kg

Nettovikt: 179 kg

Fraktvikt: 204 kg

Fraktvolym: 1.59 m³

Certifieringar ISO

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