

SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217923 (ECO102C2A0)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 10 GN 2/1 -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 2/1, 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 (2/1) eller 20 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 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

Användargränssnitt & Datahantering

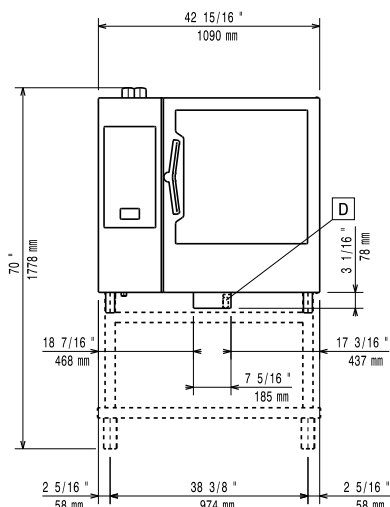
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).

Hållbarhet

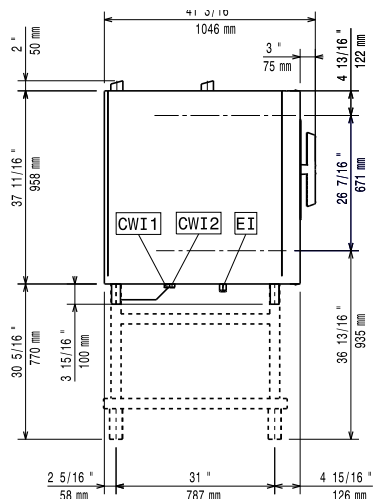
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.

Övriga Tillbehör

Front

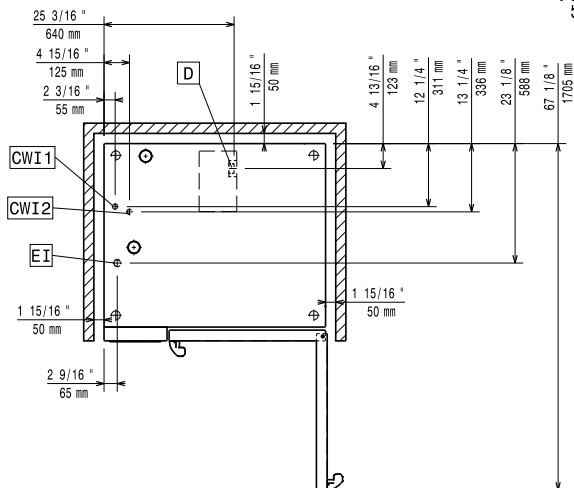


Sida



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: 37.9 kW

Anslutningseffekt: 35.4 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: <10 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: 163 kg

Nettovikt: 163 kg

Fraktvikt: 189 kg

Fraktvolum: 1.59 m³

Certifieringar ISO

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