

SkyLine PremiumS Elektrisk Kombiugn 15 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217704 (ECOE201T2A2)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 15 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, delning 84mm, handdusch ingår.

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 fläkthastigheter.
- SkyClean: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem. 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.
- Dörr med dubbelglas och LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejdervagn 1/1 GN, delning 84 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:
 - Återupphettnig (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.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- 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: 16 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.
- Levereras med 1 gejdervagn 16 GN 1/1, delning 84 mm.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- 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).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

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 ånggeneratoren. 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.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervagn för 15 st PNC 922683
GN1/1, delning 84mm

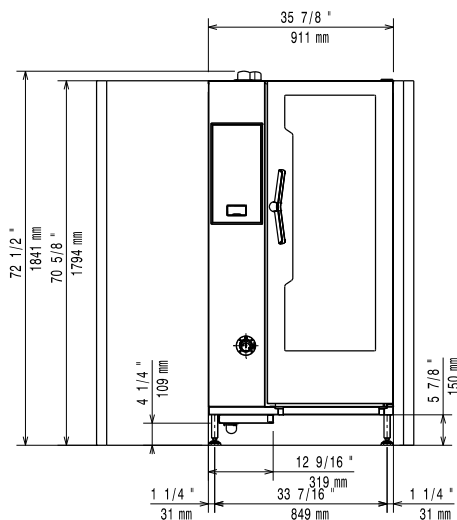
Övriga Tillbehör



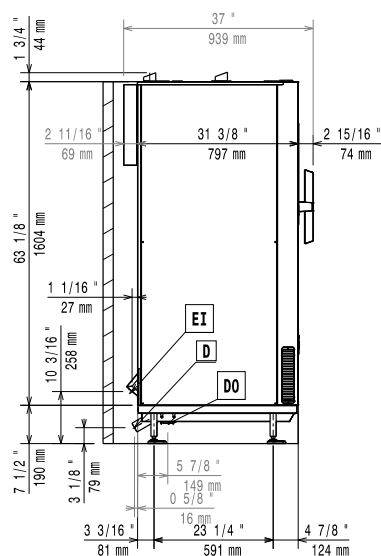
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Elektrisk Kombiugn 15 GN 1/1

Front

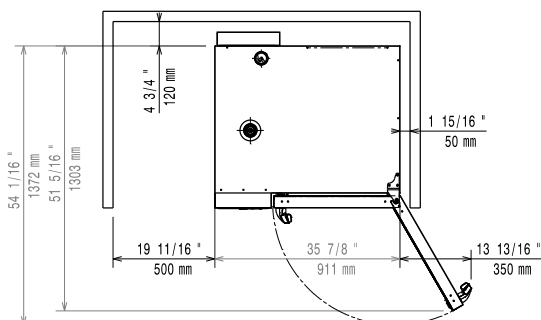


Sida



CW11 = Kallvatten
CW12 = 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: 40.4 kW

Anslutningseffekt: 37.7 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: 15 (GN 1/1)

Max kapacitet: 100 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 911 mm

Ytermått, djup: 864 mm

Ytermått, höjd: 1794 mm

Vikt: 268 kg

Nettovikt: 268 kg

Fraktvikt: 301 kg

Fraktvolym: 1.83 m³

Certifieringar ISO

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

SkyLine PremiumS
Elektrisk Kombiugn 15 GN 1/1



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

2025.06.05