

SkyLine Pro

Elektrisk Konvektionsugn 15 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217904 (ECOE201C2A2)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 15 GN 1/1 - Programmerbar automatisk rengöring, delning 84mm

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Pro Konvektionsugn med digital panel.

- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 fläkthastigheter.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 100 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 mätpunkt.
- Dörr med dubbelglas och LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejdervagn GN 1/1, delning 84 mm.

Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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 innertemperatur 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.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 16 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 ugnstrymme 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 gejdervagn 16 GN 1/1, delning 84 mm.

Användargränssnitt & Datahantering

- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Connectivity redo.

Hållbarhet

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



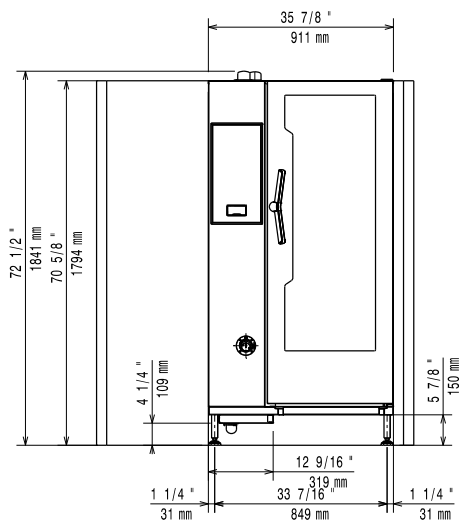
Medföljande tillbehör

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

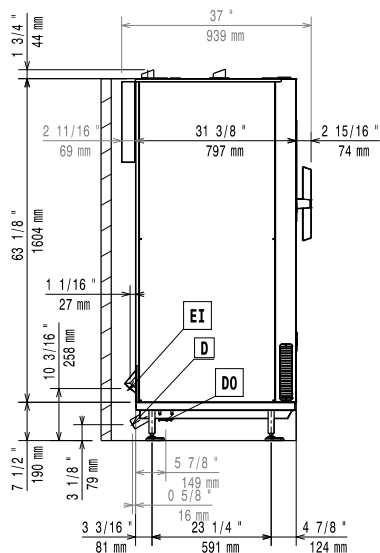
Övriga Tillbehör

- | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|-------------------------------------|
| • Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Hållare till vagnhandtag (när vagnen är PNC 922743 i ugnen) för 20 GN ugn | <input type="checkbox"/> |
| • Automatisk vattenavhårdare för kombiugn | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Kantin för statisk tillagning, H=100mm | PNC 922746 <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm | PNC 922747 <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Gejdervagn 20 GN 1/1, 63mm delning | PNC 922753 <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning | PNC 922754 <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning | PNC 922756 <input type="checkbox"/> |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning | PNC 922761 <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning | PNC 922763 <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1 | PNC 922769 <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar | PNC 922771 <input type="checkbox"/> |
| • Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine | PNC 922773 <input type="checkbox"/> |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Konensutvidningsrör, 37 cm. | PNC 922776 <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922778 <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) | PNC 925001 <input type="checkbox"/> |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) | PNC 925002 <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för grillspett | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) | PNC 925003 <input type="checkbox"/> |
| • 4 långa grillspett | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 | PNC 925004 <input type="checkbox"/> |
| • Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1 | PNC 925005 <input type="checkbox"/> |
| • Krok för upphängning i ugn | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 | PNC 925006 <input type="checkbox"/> |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Bakplåt för baguette GN1/1 | PNC 925007 <input type="checkbox"/> |
| • Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> | • Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. | PNC 925008 <input type="checkbox"/> |
| • Vägghölder hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) | PNC 925009 <input type="checkbox"/> |
| • USB-sond | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) | PNC 925010 <input type="checkbox"/> |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) | PNC 925011 <input type="checkbox"/> |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Värmeskydd för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Tippskydd för ugn | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | | |
| • 4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20 | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Positionshjälp för kärntermometer | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922720 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> | | |

Front

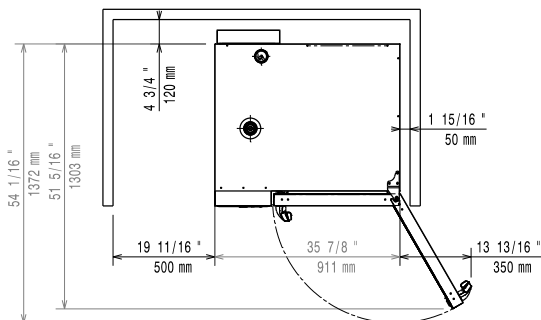


Sida



CW11 = Kallvatten
 CW12 = Kallvatten 2
 D = Avlopp
 DO = Overflow dräneringsrör
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	217904 (ECO201C2A2)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anslutningseffekt:		37.7 kW
Effekt, max:		40.4 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
Hårdhet:	5 °fH / 2.8 °dH
Klorider:	<10 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm

Installation

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

Kapacitet

GN:	15 - 1/1 Gastronorm
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	
Ytermått, bredd	911 mm
Ytermått, djup	864 mm
Ytermått, höjd	1794 mm
Nettovikt:	252 kg
Fraktvikt:	285 kg
Fraktvolym:	1.83 m ³

Certifieringar ISO

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