

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

- 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: 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 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 gejdervagn 16 GN 1/1, delning 84 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.



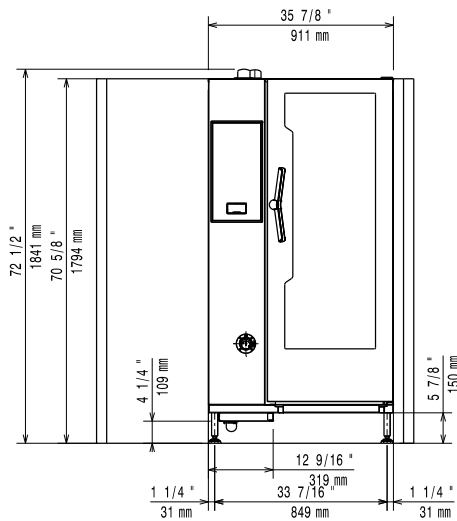
Medföljande tillbehör

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

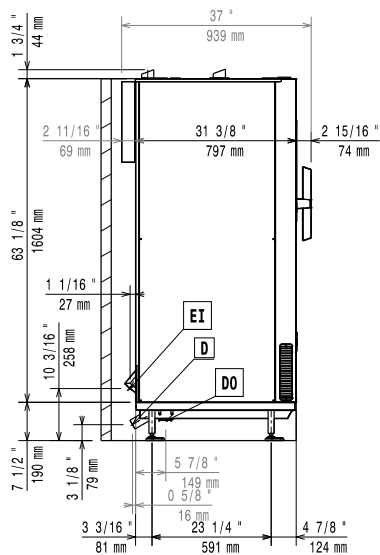
Övriga Tillbehör

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

SkyLine Pro
Elektrisk Konvektionsugn 15 GN 1/1



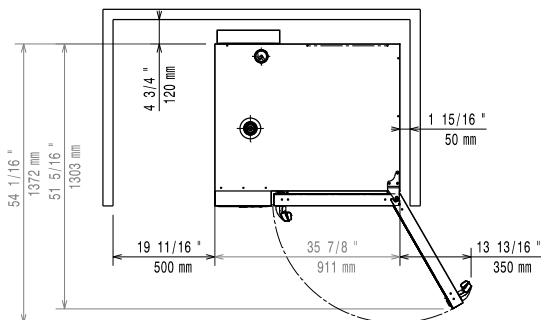
Front



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: 40.4 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: <10 ppm

Ledningsförmåga: $>50 \mu\text{S}/\text{cm}$

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

Yttermått, bredd	911 mm
------------------	--------

Yttermått, djup	864 mm
-----------------	--------

Yttermått, höjd	1794 mm
-----------------	---------

Vikt	252 kg
------	--------

Nettovikt: 252 kg

Fraktvikt: 285 kg

Fraktvolym: 1.83 m³

Certifieringar ISO

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

ISO Standards: