Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 20 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

229724 (ECOE201T3A0)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 20 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, handdusch ingår, 3-GLAS DÖRR

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 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 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.
- 3-Glasdörr med dubbla LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

.

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.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Specialprogram:
  - Återupphettning (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.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- 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: 20 GN (1/1).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- 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.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Connectivity redo.

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 ånggeneratorn. 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.
- [NOT TRANSLATED]

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning — PNC 922753

Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) — PNC 920003 ❑
- Automatisk vattenavhärdare för kombiugn — PNC 921305 ❑
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 — PNC 922017 ❑
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler — PNC 922036 ❑
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 — PNC 922062 ❑
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar — PNC 922086 ❑
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 — PNC 922171 ❑
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag — PNC 922189 ❑
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium — PNC 922190 ❑
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium — PNC 922191 ❑
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar — PNC 922239 ❑
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) — PNC 922264 ❑
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. — PNC 922266 ❑
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning — PNC 922281 ❑
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup — PNC 922321 ❑
- Kit med bleck och 4 långa grillspett — PNC 922324 ❑
- Bleck för grillspett — PNC 922326 ❑
- 4 långa grillspett — PNC 922327 ❑
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar — PNC 922338 ❑
- Krok för upphängning i ugn — PNC 922348 ❑
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. — PNC 922362 ❑
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 — PNC 922365 ❑
- Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) — PNC 922386 ❑
- USB-sond — PNC 922390 ❑
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel — PNC 922618 ❑
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm — PNC 922651 ❑
- Slät GN 1/1 plåt för torkning — PNC 922652 ❑
- Värmeskydd för 20 GN 1/1 ugn — PNC 922659 ❑
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm — PNC 922683 ❑
- Tippskydd för ugn — PNC 922687 ❑
- 4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20 — PNC 922707 ❑
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 — PNC 922713 ❑
- Positionshjälp för kärntermometer — PNC 922714 ❑
- Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 20 GN 1/1 ugn — PNC 922720 ❑
- Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn — PNC 922725 ❑
- Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn — PNC 922730 ❑
- Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn — PNC 922735 ❑
- Hållare till vagnhandtag (när vagnen är i ugnen) för 20 GN ugn — PNC 922743 ❑
- Kantin för statisk tillagning, H=100mm — PNC 922746 ❑
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm — PNC 922747 ❑
- Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning — PNC 922753 ❑
- Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning — PNC 922754 ❑
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning — PNC 922756 ❑
- Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning — PNC 922761 ❑
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning — PNC 922763 ❑

Intertek

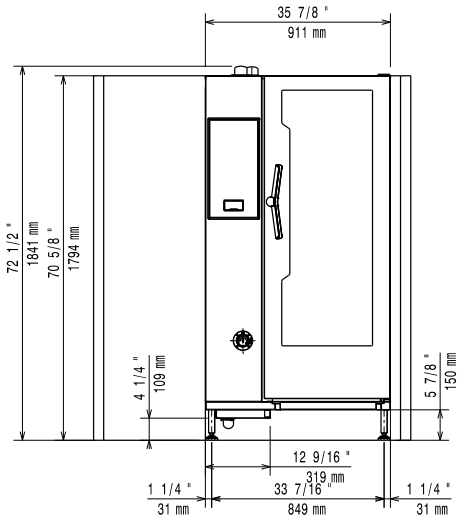
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

• Kit för att anpassa A-O-S vagnar (producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1	PNC 922769	❑
• Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar	PNC 922771	❑
• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	❑
• Konensutvidningsrör, 37 cm.	PNC 922776	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922778	❑
• Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)	PNC 925001	❑
• Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)	PNC 925002	❑
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)	PNC 925003	❑
• 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	❑
• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	❑
• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	❑
• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	❑
• Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)	PNC 925010	❑
• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	❑

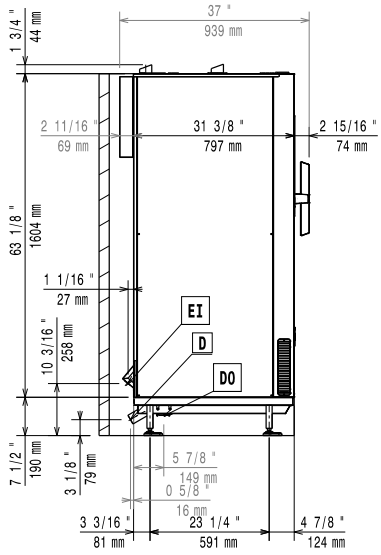
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine PremiumS
Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 20 GN 1/1

Front

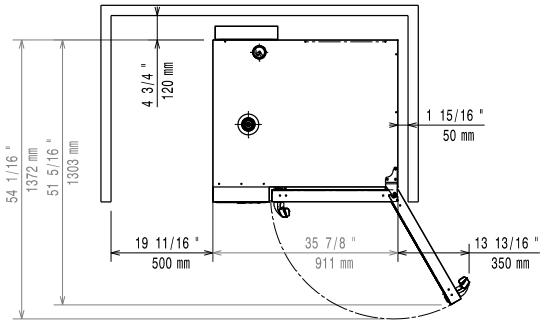


Sida



CWI1	=	Kallvatten	EI	=	Elektrisk anslutning
CWI2	=	Kallvatten 2			
D	=	Avlopp			
DO	=	Overflow dräneringsrör			

Topp



Elektricitet

Spänning:	
229724 (ECOE201T3A0)	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
Klorider:	<17 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm

Installation

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

Kapacitet

GN:	20 - 1/1 Gastronorm
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	
Yttermått, bredd	911 mm
Yttermått, djup	864 mm
Yttermått, höjd	1794 mm
Nettovikt:	280 kg
Fraktvikt:	313 kg
Fraktvolym:	1.83 m³

Certifieringar ISO

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

Intertek

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