

## SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 20 GN 2/1

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217925 (ECO202C2A0)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 20 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 mätpunkt.
  - Dubbel glasdörr med LED-lampor.
  - Konstruktion av rostfritt stål.
  - Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 63 mm.
  - Justerbara ben.

### 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: 20 GN 2/1 eller 40 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 gejderstege GN 2/1, delning 63 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.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

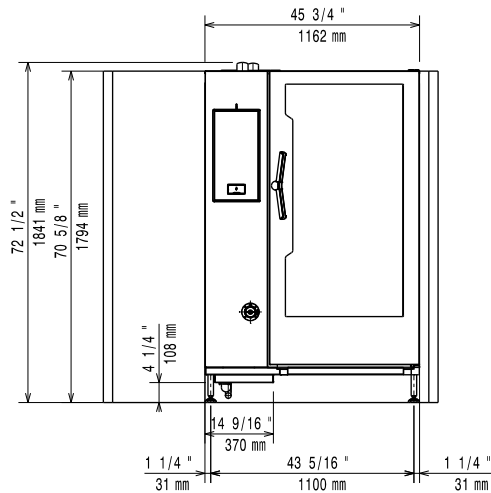
### Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning PNC 922757

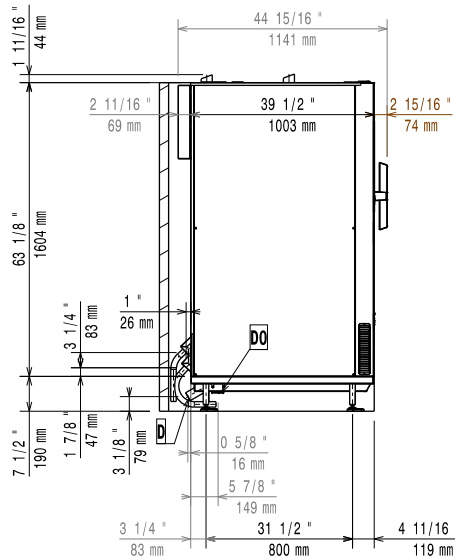
### Övriga Tillbehör

- Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning PNC 922757

Front



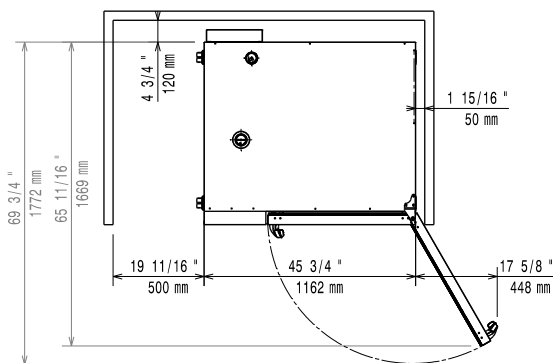
Sida



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: 70.2 kW  
 Anslutningseffekt: 65.4 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:  $\frac{3}{4}''$   
 Tryck: 1-6 bar  
 Klorider: <10 ppm  
 Ledningsförmåga: >50  $\mu$ S/cm  
 Avlopp "D": 50mm

### Installation

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

### Kapacitet

GN: 20 (GN 2/1)  
 Max kapacitet: 200 kg

### Viktig information

Gångjärn: Höger sida  
 Ytermått, bredd: 1162 mm  
 Ytermått, djup: 1066 mm  
 Ytermått, höjd: 1794 mm  
 Vikt: 330 kg  
 Nettovikt: 330 kg  
 Fraktvikt: 361 kg  
 Fraktvolym: 3.21 m<sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

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