

SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 5 400x600mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**227950 (ECOE61C2AB)**

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 5 400x600mm, bagerimodell, automatisk rengöring, delning 80mm

Kort specifikation

Pos.

- SkyLine ProS konvektionsugn med digital panel. Bagerimodell.
- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
 - 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: Program (lagra och dela upp till 1000 recept och organisera dem i kategorier); 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 400x600 mm, delning 80 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).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 5 GN (1/) 400x600 mm.
- Connectivity redo.
- 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 400x600 mm, delning 80 mm.

Hållbarhet

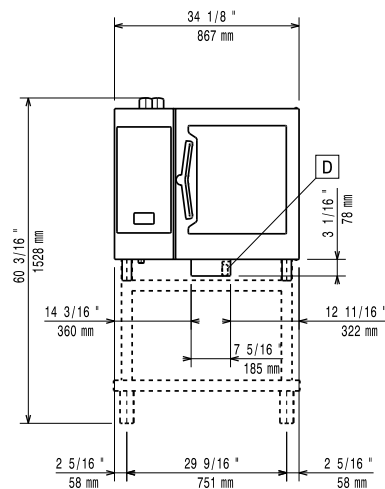
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.

Medföljande tillbehör

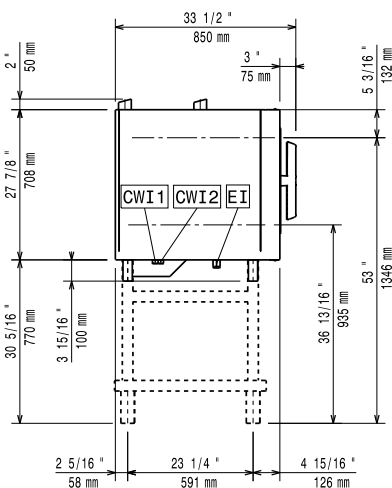
- 1 av Gejderställning för bakplåt, 6 PNC 922655 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm

Övriga Tillbehör

Front



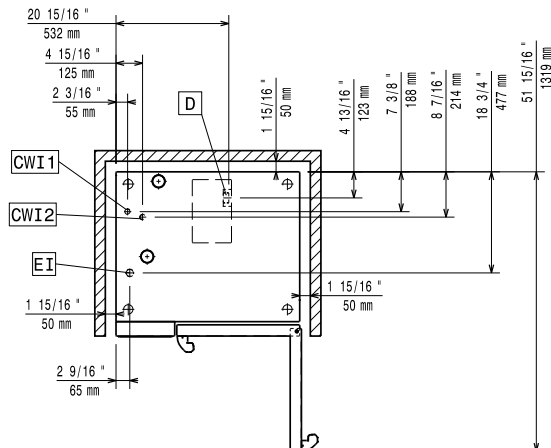
Sida



CWI1 = Kallvatten
 CWI2 = Kallvatten 2
 D = Avlopp
 DO = Overflow dräneringsrör

EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

| | | |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Spänning: | 227950 (ECO61C2AB) | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Anslutningseffekt: | | 11.1 kW |
| Effekt, max: | | 11.8 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: | 5 - 400x600 |
| Max kapacitet: | 30 kg |

Viktig information

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Gångjärn: | |
| Yttermått, bredd | 867 mm |
| Yttermått, djup | 775 mm |
| Yttermått, höjd | 808 mm |
| Nettovikt: | 107 kg |
| Fraktvikt: | 124 kg |
| Fraktvolym: | 0.85 m ³ |

Certifieringar ISO

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