

## SkyLine Premium Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 6 GN 1/1

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

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

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

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

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



217820 (ECO61B2A0)

Kombiugn. SkyLine-Premium.  
El. Digital panel. 6 GN 1/1 -  
Programmerbar, automatisk  
rengöring

### Kort specifikation

#### Pos.

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- 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 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- 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 1/1, delning 67 mm.

### Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- 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 snabbnedkyllning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratören.
- 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: 6 GN (1/).
- 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 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.

### 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.

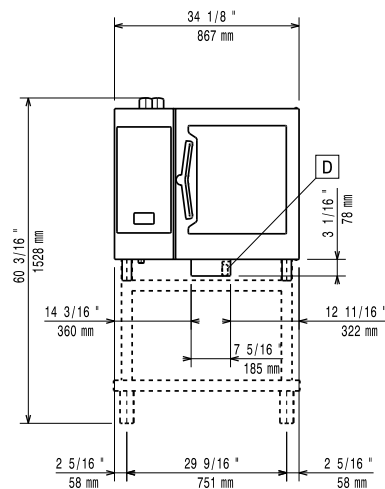


**Övriga Tillbehör**

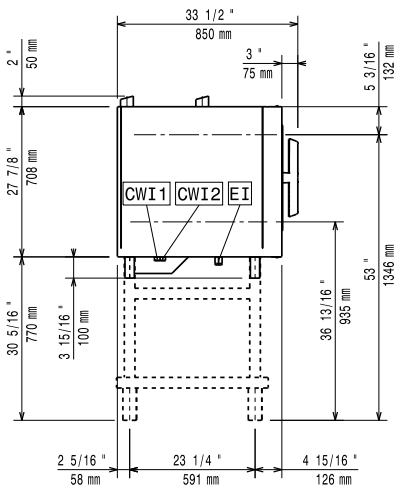
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
• Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Externt kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på förhöjningsstativ	PNC 922628	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Väggkonsoler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Bleck för grillspett	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• 4 långa grillspett	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	<input type="checkbox"/>
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	<input type="checkbox"/>
• Vägghöjningshållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	<input type="checkbox"/>
• USB-sond	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
			• Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
			• Hjulsats till stackade ugnar	PNC 922704	<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 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Kantin för statisk tillagning, H=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 & 10 GN ugnar	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Konensutvidningsrör, 37 cm.	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>

Front



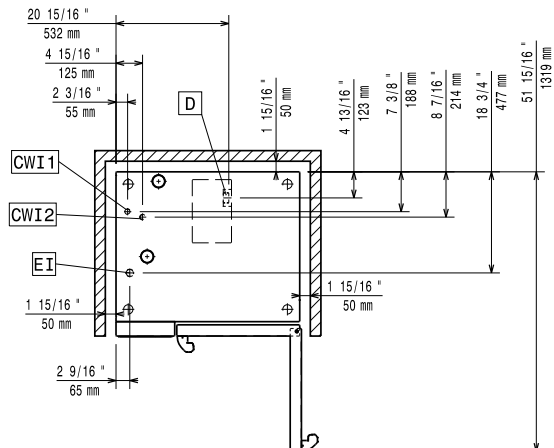
Sida



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

EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

<b>Spänning:</b>	217820 (ECO61B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Anslutningseffekt:</b>		11.1 kW
<b>Effekt, max:</b>		11.8 kW
<b>Strömbrytare krävs</b>		

### Vatten

<b>Vattenintag "FCW" anslutning:</b>	3/4"
<b>Tryck:</b>	1-6 bar
<b>Avlopp "D":</b>	50mm
<b>Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten.</b>	

Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

<b>Max vatten inlopp temp:</b>	30 °C
<b>Klorider:</b>	<17 ppm
<b>Ledningsförmåga:</b>	>50 µS/cm

### Installation

<b>Utrymme:</b>	5 cm i bak och höger sida
<b>Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst:</b>	50 cm vänster sida

### Kapacitet

<b>GN:</b>	6 - 1/1 Gastronorm
<b>Max kapacitet:</b>	30 kg

### Viktig information

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Ytermått, bredd</b>	867 mm
<b>Ytermått, djup</b>	775 mm
<b>Ytermått, höjd</b>	808 mm
<b>Nettovikt:</b>	114 kg
<b>Fraktvikt:</b>	129 kg
<b>Fraktvolym:</b>	0.89 m <sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---