

SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 6 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



217920 (ECO61C2A0)

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 6 GN 1/1 - 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 självreningssystem. 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 1/1, delning 67 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem. 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: 6 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 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.

Användargränssnitt & Datahantering

- 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.

Övriga Tillbehör

- Hjulsats till stativ för Air-o-steam PNC 922003 ☐
6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN PNC 922017 ☐
1/1
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 PNC 922036 ☐
hela kycklingar/galler

• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922637	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Vägghänsler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922653	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Värmskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.	PNC 922382	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Vägghänsler för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922386	☐	• 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm	PNC 922693	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)	PNC 922699	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐	• Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1	PNC 922702	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐	• Hjulsats till stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	☐
• Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Extern kopplingskit för rengöringsmedel	PNC 922618	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på förhöjningsstativ	PNC 922628	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐			

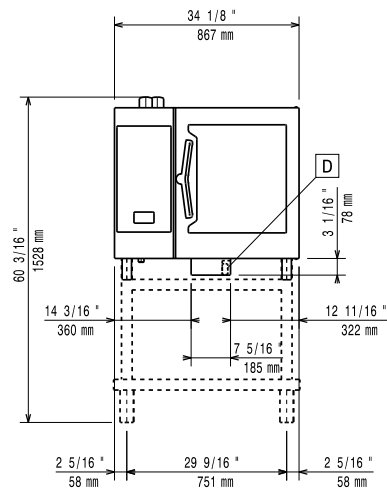
- Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740 ☐
- 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm PNC 922745 ☐
- Kantin för statisk tillagning, H=100mm PNC 922746 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747 ☐
- Vagn för fettuppsamling PNC 922752 ☐
- Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine PNC 922773 ☐
- Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 & 10 GN ugnar PNC 922774 ☐
- Konensutvidningsrör, 37 cm. PNC 922776 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000 ☐
- 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 ☐
- Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 1/1 PNC 930217 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 6 GN 1/1

Front

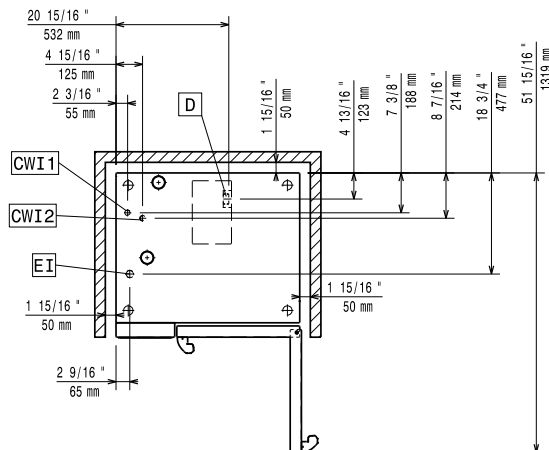


Sida



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: 11.8 kW

Anslutningseffekt: 11.1 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 µS/cm

Avlopp "D": 50mm

Installation

Utrymme: 5 cm i bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst: 50 cm vänster sida

Kapacitet

GN: 6 (GN 1/1)

Max kapacitet: 30 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 867 mm

Ytermått, djup: 775 mm

Ytermått, höjd: 808 mm

Vikt: 107 kg

Nettovikt: 107 kg

Fraktvikt: 124 kg

Fraktvolym: 0.89 m³

Certifieringar ISO

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



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

SkyLine Pro

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 6 GN 1/1

2025.05.07