

## SkyLine PremiumS Kombiugn. SkyLine-PremiumS.El. Touchpanel. 6 GN 2/1 vänsterhängd

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

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

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

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

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



229727 (ECO62T3AL)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS.El. Touchpanel. 6 GN 2/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuell), automatisk rengöring, handdusch ingår, 3-GLAS DÖRR. Vänsterhängd

### 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 inbyggd 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 2/1, delning 67 mm.
- Vänsterhängd.

### Huvudfunktioner

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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): Rötgrönsaker 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.
- Specialprogram:
  - Återupphetning (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.
- 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.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).

- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Kapacitet: 6 GN (2/1) eller 12 GN (1/1).
- Connectivity redo.
- 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.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

#### 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.
- 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).
- [NOT TRANSLATED]

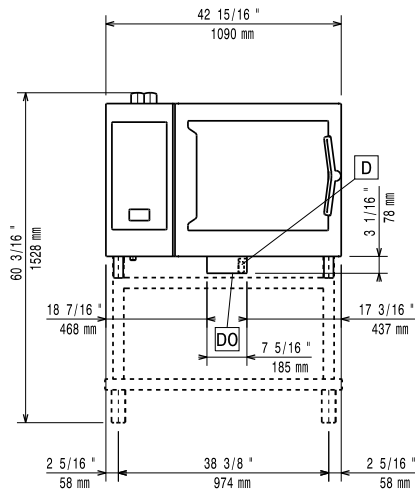
#### Övriga Tillbehör

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatisk vattenavhårdare för kombiugn                            | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10 GN 1/1 och 2/1 LW.       | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1                              | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler           | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1                            | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1                            | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708               | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1                              | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium            | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium                        | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |

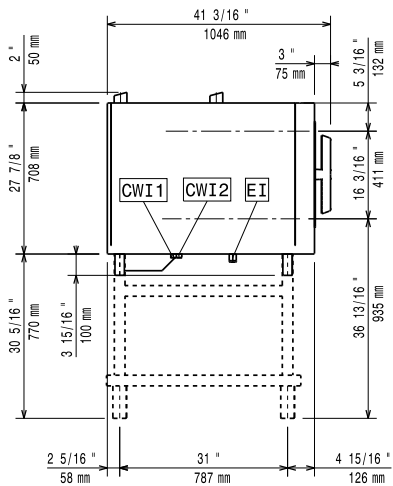
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)  | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.                                | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning  | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW                       | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för grillspett   | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 korta grillspett för aos och konvektion CW   | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar                                  | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Krok för upphängning i ugn   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm              | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup                              | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1                                     | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • Vägghöjningsställare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-sond   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn                     | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm                               | PNC 922611 | <input type="checkbox"/> |
| • Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn                                    | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn                                | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm | PNC 922617 | <input type="checkbox"/> |
| • Externt kopplingskit för rengöringsmedel   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm                  | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer             | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på förhöjningsstativ      | PNC 922629 | <input type="checkbox"/> |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn                   | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1   | PNC 922633 | <input type="checkbox"/> |
| • Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm                     | PNC 922634 | <input type="checkbox"/> |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm                             | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm                                      | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling  | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)                | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Vägghöjningsstativ för vägghängning 6 GN 2/1   | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |

- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN PNC 922654
- Värmskydd för 6 GN 2/1 ugn PNC 922665
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1 PNC 922666
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 PNC 922667
- Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm PNC 922681
- Tipperskydd för ugn PNC 922687
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ PNC 922692
- 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm PNC 922693
- Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922699
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 2/1, delning 65mm (inkl) PNC 922700
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 PNC 922713
- Positions hjälp för kärntermometer PNC 922714
- Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922719
- Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn PNC 922721
- Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922724
- Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn PNC 922726
- Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922729
- Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar PNC 922731
- Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922734
- Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 PNC 922736
- 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
- Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. PNC 925008
- Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1 PNC 930218

Front

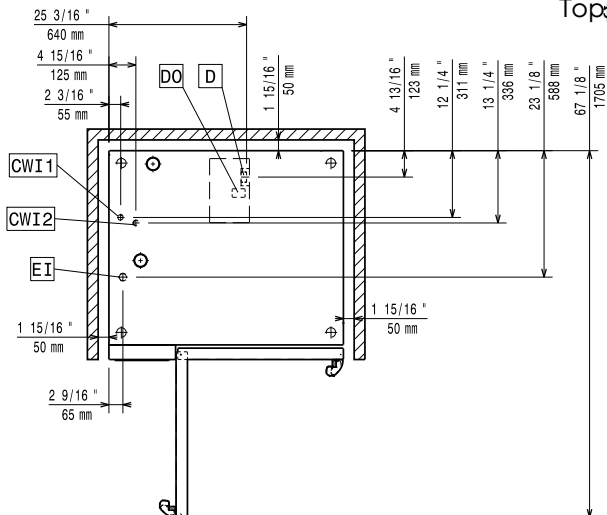


Sida



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

Topp



### Elektricitet

<b>Spänning:</b>	<b>229727 (ECO62T3AL)</b>	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Anslutningseffekt:</b>		21.4 kW
<b>Effekt, max:</b>		22.9 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>	
<b>Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.</b>	
<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 - 2/1 Gastronorm
<b>Max kapacitet:</b>	60 kg

### Viktig information

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Ytermått, bredd</b>	1090 mm
<b>Ytermått, djup</b>	971 mm
<b>Ytermått, höjd</b>	808 mm
<b>Nettovikt:</b>	163 kg
<b>Fraktvikt:</b>	186 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.27 m <sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

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

SkyLine PremiumS  
 Kombiugn. SkyLine-PremiumS.El. Touchpanel. 6 GN 2/1 vänsterhängd

Förbehåll för behåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.