

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

- 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.
- 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:
 - Återupphettning (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.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 6 GN (2/1) eller 12 GN (1/1).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem 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.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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.
- 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).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

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.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet. Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och vällsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).
- [NOT TRANSLATED]

Övriga Tillbehör

- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 PNC 922076
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 PNC 922175

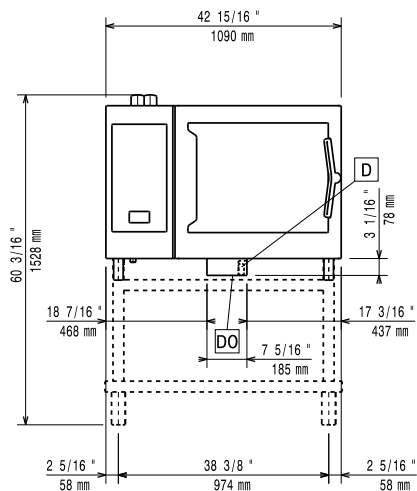
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning PNC 922281
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup PNC 922357
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- GEJDERSKENOR TILL OMONTERAT STATIV 6 & 10 GN 2/1 PNC 922384
- Vägghöjningsställare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922386
- USB-sond PNC 922390
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922605
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922611
- Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922613
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922616
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922617
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618
- Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm PNC 922621
- Vagn för mobil gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922627
- Vagn för mobil gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på förhöjningsstativ PNC 922629
- Vagn för mobil gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn PNC 922631
- Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1 PNC 922633
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm PNC 922634
- Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922636
- Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922637

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> | • Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> | • Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Väggekonsoler för vägghängning 6 GN 2/1 | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> | • Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1 | PNC 930218 | <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 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • OMONTERAT STATIV TILL 6 & 10 GN 2/1 UGN | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Värmskydd för 6 GN 2/1 ugn | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1 | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tippskydd för ugn | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar) | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 2/1, delning 65mm (inkl) | PNC 922700 | <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 2/1 ugn | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 | PNC 922736 | <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"/> | | | |

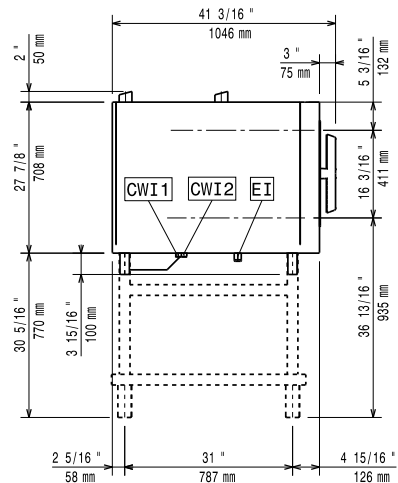
SkyLine PremiumS
Kombiugn. SkyLine-PremiumS.El. Touchpanel. 6 GN 2/1 vänsterhängd

Intertek och Electrolux förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Front

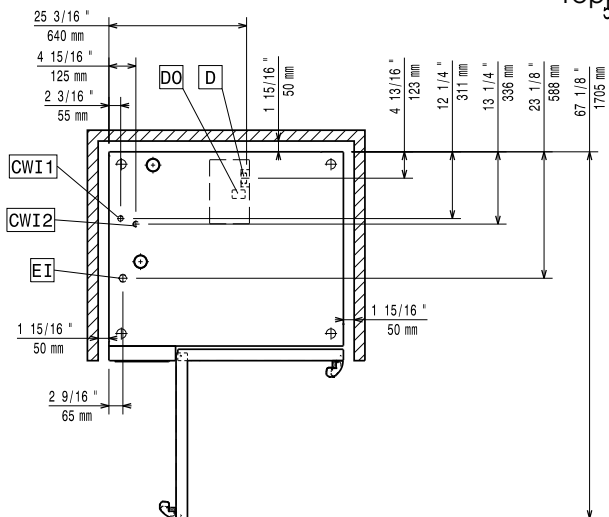


Sida



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: 22.9 kW
 Anslutningseffekt: 21.4 kW

Vatten

Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten.

Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp: 30 °C
 Klorider: <45 ppm
 Ledningsförmåga: >50 µS/cm
 Avlopp "D": 50mm
 Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"
 Tryck: 1-6 bar

Installation

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

Kapacitet

GN: 6 - 2/1 Gastronorm
 Max kapacitet: 60 kg

Viktig information

Gångjärn:
 Ytermått, bredd: 1090 mm
 Ytermått, djup: 971 mm
 Vikt: 163 kg
 Ytermått, höjd: 808 mm
 Nettovikt: 163 kg
 Fraktvikt: 186 kg
 Fraktvolym: 1.27 m³

Certifieringar ISO

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

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