

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

Produkt # _____
Modell # _____
Namn # _____
SIS # _____
AIA # _____



217721 (ECO62T2A0)

Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel. 6 GN 2/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, handdusch ingår.

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.
 - Dubbel glasdörr med LED-lampor.
 - Konstruktion av rostfritt stål.
 - Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

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

- 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.
- 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 mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922627 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på förhöjningsstativ | PNC 922629 | ☐ |
| • Vagn för mobilt 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 | ☐ |

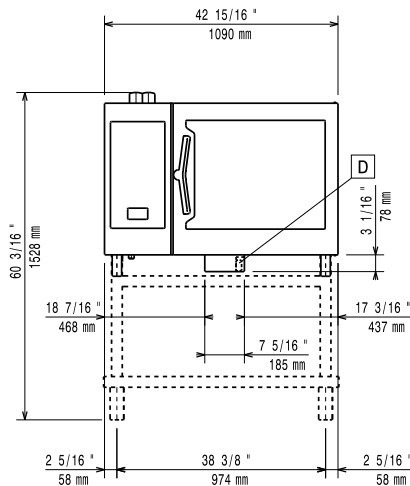
• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐	• Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.	PNC 925008	☐
• Vägghälsor för vägghängning 6 GN 2/1	PNC 922644	☐	• Installationskit för SkyLine på befintligt underskåp GN 2/1	PNC 930218	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐			
• 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	☐			
• Tippskydd 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	☐			
• Positionshjälp 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	☐			



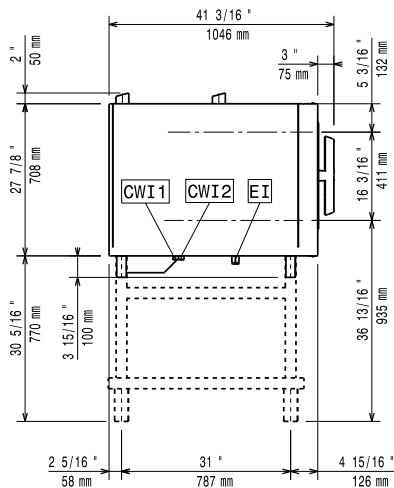
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

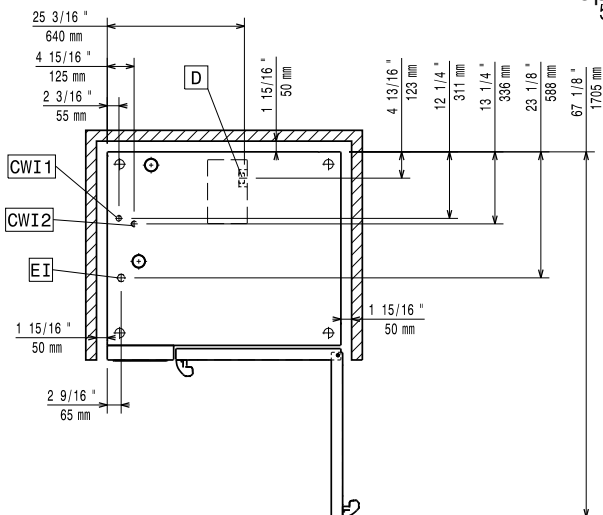


Sida



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: 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

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <45 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 - 2/1 Gastronorm

Max kapacitet: 60 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 1090 mm

Ytermått, djup: 971 mm

Ytermått, höjd: 808 mm

Vikt: 158 kg

Nettovikt: 158 kg

Fraktvikt: 173 kg

Fraktvolym: 1.29 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.