

## SkyLine Pro Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 8 400x600mm

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

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

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

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

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

**227952 (ECO101C2AB)**

Konvektionsugn. SkyLine-Pro. El. Digital panel. 8 400x600mm, bagerimodell, automatisk rengöring, delning 80mm

### Kort specifikation

#### Pos.

- SkyLine ProS konvektionsugn med digital panel.
- Ånggenerator för att tillsätta och behålla ånga.
  - OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
  - SkyClean: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
  - Driftslägen: Program (lagra och dela upp till 1000 recept och organisera dem i kategorier); 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 400x600 mm, delning 80 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 innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självrengöringssystem. 5 automatiska rengöringsprogram.
- 3 alternativ för kem: tablett, flytande (kräver extra tillbehör), enzymer.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 8 GN (1/1) 400x600 mm.
- 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 ugnstrymme 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 gejderstege 400x600 mm, delning 80 mm.

### Användargränssnitt & Datahantering

- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

### Hållbarhet

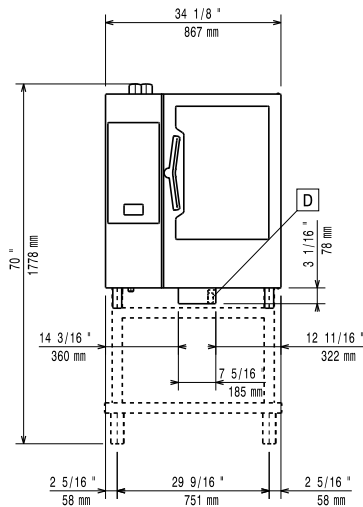
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.

### Medföljande tillbehör

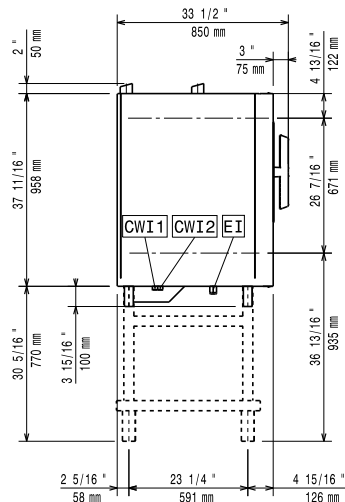
- 1 av Gejderställning för bakplåt, PNC 922656  
10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår  
400x600mm och delning 80 mm

### Övriga Tillbehör

Front

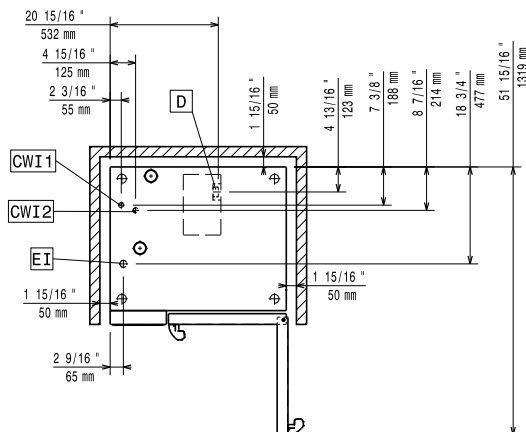


Sida



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: 20.3 kW  
 Anslutningseffekt: 19 kW

### Vatten

Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten.

Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp: 30 °C  
 Hårdhet: 5 °fH / 2.8 °dH  
 Klorider: <10 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: 8 - 400x600  
 Max kapacitet: 45 kg

### Viktig information

Gångjärn:  
 Ytermått, bredd: 867 mm  
 Ytermått, djup: 775 mm  
 Vikt: 130 kg  
 Ytermått, höjd: 1058 mm  
 Nettovikt: 130 kg  
 Fraktvikt: 150 kg  
 Fraktvolym: 1.06 m<sup>3</sup>

### Certifieringar ISO

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