

SkyLine Premium Elektrisk Kombiugn 8 GN 1/1

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



217802 (ECOIE101B2A2)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 8 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring, delning 85mm,
handdusch ingår

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 fläkthastigheter.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 100 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mät punkt.
- Dörr med dubbelglas och LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 85 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 (101-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- 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 med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- 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: 8 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 gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm.
- Integrerad utdragbar handdusch.

Användargränssnitt & Datahantering

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922741

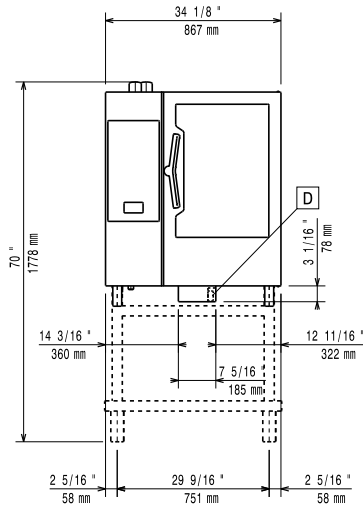
Övriga Tillbehör

- 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 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- 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 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 PNC 922364 ☐
- Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden. PNC 922382 ☐
- Väggh monterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610 ☐
- Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612 ☐
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614 ☐
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615 ☐

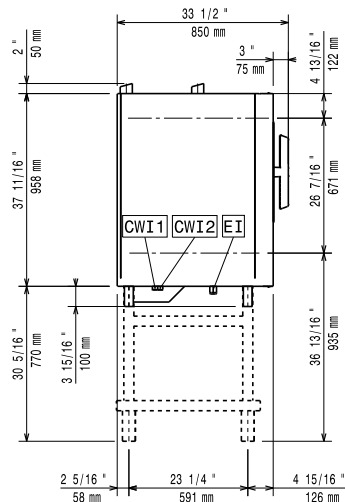
- Externt kopplingskit för rengöringsmedel PNC 922618 ☐
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619 ☐
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 ☐
- 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 ☐
- Kit för fettuppsamling för öppet stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639 ☐
- Vägghkonsole för vägghängning 10 GN 1/1 PNC 922645 ☐
- Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648 ☐
- Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ☐
- Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden. PNC 922653 ☐
- Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922656 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663 ☐
- Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685 ☐
- Tippskydd för ugn PNC 922687 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐
- 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm PNC 922694 ☐
- Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar) PNC 922699 ☐
- Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1 PNC 922702 ☐
- Hjulsats till stackade ugnar PNC 922704 ☐
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 PNC 922713 ☐
- Positionshjälp för kärtermometer PNC 922714 ☐
- Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922718 ☐
- Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn PNC 922722 ☐
- Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922723 ☐

• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐
• Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐
• 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	☐

Front

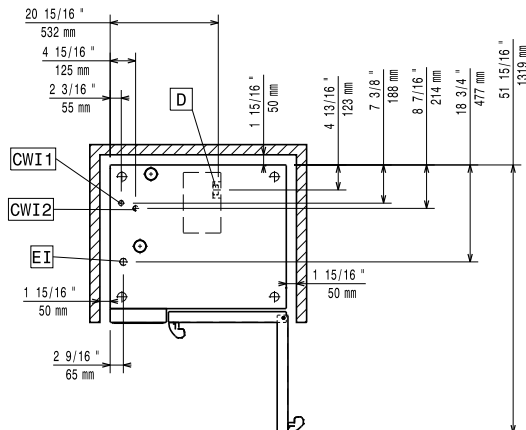


Sida



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

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: 8 (GN 1/1)

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd: 867 mm

Ytermått, djup: 775 mm

Ytermått, höjd: 1058 mm

Vikt: 141 kg

Nettovikt: 141 kg

Fraktvikt: 159 kg

Fraktvolym: 1.11 m³

Certifieringar ISO

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