

SkyLine Premium Elektrisk Kombiugn 15 GN 1/1

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



217804 (ECOE201B2A2)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 15 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring, delning 84mm,
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 mätpunkt.
- Dörr med dubbelglas och LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejdervagn GN 1/1, delning 84 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- 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: 16 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.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejdervagn 16 GN 1/1, delning 84 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

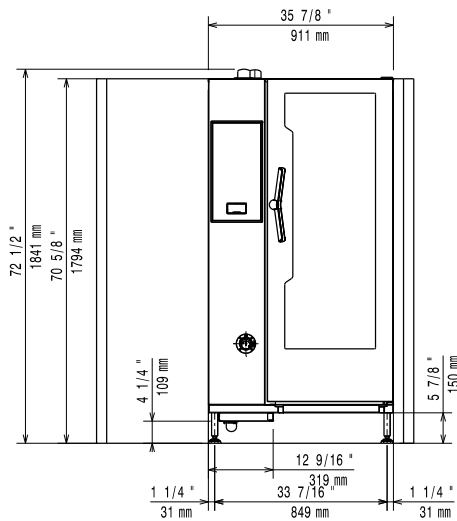
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.



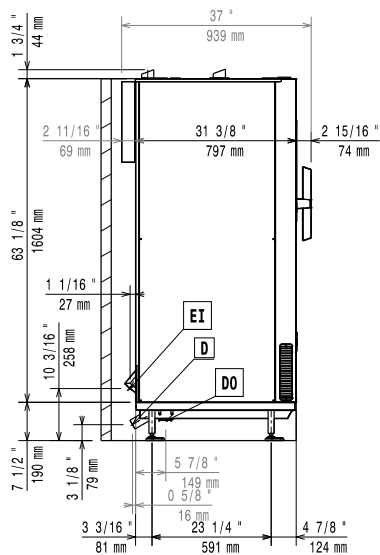
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Medföljande tillbehör

- 1 av Gejdervagn för 15 st PNC 922683
GN1/1, delning 84mm



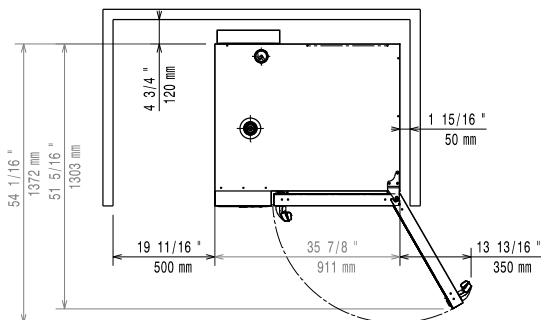
Front



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: 40.4 kW

Anslutningseffekt: 37.7 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: $>50 \mu\text{S}/\text{cm}$

Avlopp "D": 50mm

Installation

Utrymme: 5 cm bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst: 50 cm vänster sida

Kapacitet

GN: 15 (GN 1/1)

Max kapacitet:	100 kg
----------------	--------

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd	911 mm
------------------	--------

Yttermått, djup 864 mm

Yttermått, höjd	1794 mm
-----------------	---------

Vikt	295 kg
------	--------

Nettovikt: 268 kg

Fraktvikt: 295 kg

Fraktvolym:	2.18 m ³
-------------	---------------------

Certifieringar ISO

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

ISO Standards: