

229703 (ECOE61T3A32)
Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel. 5 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, delning 85mm, handdusch ingår, Ånggenerator i AISI316L, 3-glasdörr

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning) och integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivtet och reducerad väntetid
- 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 60 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)
- Electrolux Professional rekommenderar användning av behandlat vatten för att garantera optimala matlagningsresultat och förlänga apparatens livslängd. Kontrollera den lokala vattenkvaliteten för att välja rätt vattenfilter. Mer information finns på webbplatsen.

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Konstruktion

- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrossion
- 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.

Användargränssnitt och databehandling

- 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.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av driftstid och energihantering (kräver tillbehör).
- 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).
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Fokus på hållbarhet

Hållbarhet

- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- Den yttre förpackningen av kartong är gjord av 70% återvunnet material och FSC*-certifierat papper, utskrivet med miljövänligt, vattenbaserat bläck för att främja hållbarhet och miljöansvar.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- 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 välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
  [-] främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).
- Spara energi, vatten och kemikalier med SkyClean gröna funktioner
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare

Certifieringar och utmärkelser

produkt som bedömts av tillverkaren och anses uppfylla EU:s säkerhets-, hälso- och miljöskyddskrav.

Internationellt system för ömsesidigt erkännande av provningsrapporter och certifikat om säkerheten hos elektriska och elektroniska komponenter, utrustning och produkter.

Produkt som är godkänd för användning i en kommersiell livsmedelsanläggning och uppfyller tillämpliga konstruktions-, prestanda- och materialkrav.

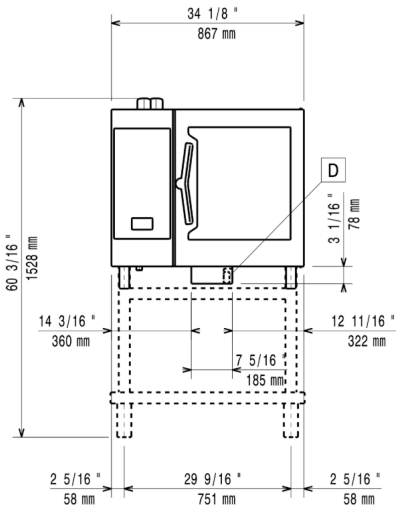
Priset tilldelas för sin användarvänlighet och smidiga ergonomiska design, vilket bekräftar dess människocentrerade tillvägagångssätt.

Tekniska specifikationer

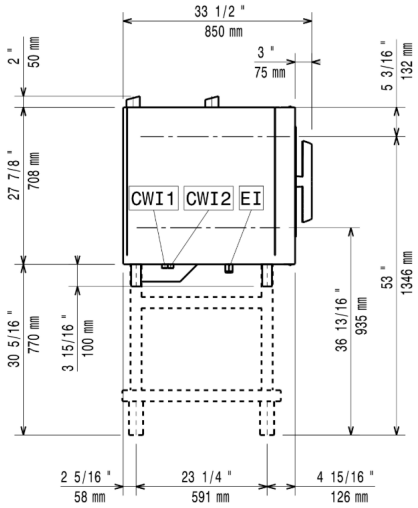
Elektricitet	
Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	11.8 kW
Anslutningseffekt:	11.1 kW
Vatten	
Klorider:	<85 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm
Avlopp "D":	50mm
Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Kapacitet	
GN:	5 - GN 1/1
Max kapacitet:	30 kg
Viktig information	
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Vikt	121 kg
Yttermått, höjd	808 mm
Nettovikt:	121 kg
Fraktvikt:	138 kg
Fraktvolym:	0.89 m^3
ISO-certifikat	
ISO-standarder:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Installationsritningar

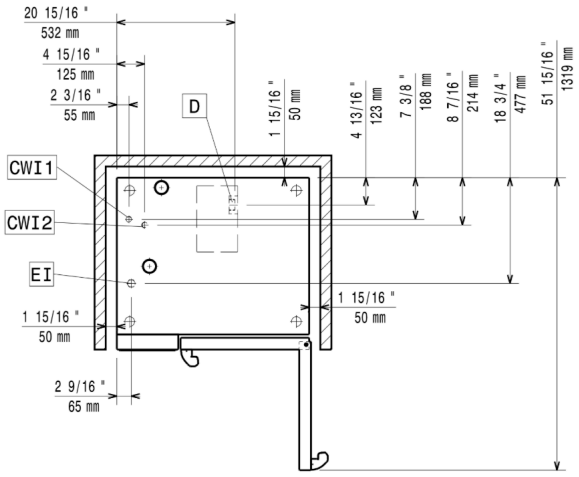
Front



Sida



Topp



CWI1 = Kallvatten

EI = Elektrisk anslutning

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Tillbehör

Övriga Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Baser & bas-tillbehör	
922382	Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.
922612	Öppet stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn
922614	Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn
922615	Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm
922653	Tillbehör ej anpassat för Svenska marknaden.
922690	Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ
922702	Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1
Rengöringslösningar	
922386	Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)
922618	Externt kopplingskit för rengöringsmedel
922699	Rengöringsmedelshållare för att hänga på öppet stativ (för Electrolux Professionals nya dunkar)
Anslutning	
922421	IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers
922435	CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN)
Behållare, brickor och galler	
922017	Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1
922036	Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler
922062	Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1
922086	Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar
922189	Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag
922190	Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium
922191	Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium
922239	Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar
922264	Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)
922266	Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.
922324	Kit med bleck och 4 långa grillspett
922348	Krok för upphängning i ugn
922362	Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.
922651	Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm
922652	Slät GN 1/1 plåt för torkning
922713	Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1
922746	Kantin för statisk tillagning, H=100mm
922747	Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm
925000	Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)
925001	Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)

Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Behållare, brickor och galler	
925002	Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)
925003	Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)
925004	Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1
925005	Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1
925006	Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1
925007	Bakplåt för baguette GN1/1
925008	Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar.
925009	Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)
925010	Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)
925011	Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)
925012	6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm
925013	6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm
925014	6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm
Dörrar och lådor	
922265	2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr på 6-10 GN Fungerar inte på 20GN ugnar
Avlopp	
922636	Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm
922637	Dräneringskit i plast för 6 & 10 GN ugn, d=50mm
Fötter, hjul och ramper	
922003	Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.
922351	4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm
922394	4 STÄLLBARA FÖTTER FÖR 6- OCH 10 GN-UGNAR, 100 MM – MARINA
922693	4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 100-115mm
922745	4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm
Matprober	
922281	USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning
922390	USB-sond
922714	Positionshjälp för kärntermometer
Fett-/oljehantering	
922321	Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup
922329	Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup
922752	Vagn för fettuppsamling
Hantering - bageri	
922607	Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm
922655	Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm

Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Hantering - gastronorm	
922600	Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)
922606	Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm
922626	Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer
Hantering - mångsidig	
922684	Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler
Installationslösningar	
922660	Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1
922661	Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1
922662	Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn
922774	Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 &10 GN ugnar
Kitkompatibilitet air-o-system	
922679	Kompatabilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn
Övriga tillbehör	
922338	Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar
Instickstöd	
922610	Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn
Sprutenheter	
922171	Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708
Stapelkit	
922436	HÖJNINGSSTÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV
922620	Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm
922630	Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn
922632	Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ
922635	Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm
922657	Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 15kg&25kg crosswise blast chiller freezer.
922704	Hjulsats till stackade ugnar
Ventilation	
922440	ÅNGOPTIMERARE
922718	Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn
922722	Ventilationshuv, odourless, med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn
922723	Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn
922727	Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn
922728	Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn
922732	Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn
922733	Ventilationshuv utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn
922737	Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn
922751	TRATT FÖR KÅPA BASIC/STANDARD

Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Ventilation	
922776	Konensutvidningsrör, 37 cm.
Väggmonteringskit	
922643	Väggkonsoler för vägghängning 6 GN 1/1
922687	Tippskydd för ugn
Vattenrening	
864388	Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader.
920004	VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR LÅG ÅNGANVÄNDNING
920005	VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING
Övriga tillbehör	
922451	UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGN MED ÖPPEN BAS GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNING)
922452	UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNAR GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, (2 PLASTBEHÅLLARE, ANSLUTNINGSVENTIL OCH TÖMNINGSRÖR)
922453	FETTUPPSAMLINGSSATS FÖR STACKADE UGNAR 6 GN PÅ 6 GN 1/1-2/1 + FÖRHÖJNING
922773	Tryckreduceringsventil för inkommande vatten till SkyLine

Rekommenderad rengöring

PNC-kod	Beskrivning
0S2394	C25 Skölj & avkalkningstablett, 50st per hink
0S2395	C22 Fosfatfria rengöringstabletter, 100st per hink