

**229705 (ECOE101T3A32)**
Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 8 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)


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

- 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.

## Konstruktion

- Integrerad utdragbar handdusch.
- 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.
- 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

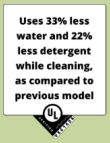
## Certifieringar och utmärkelser

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.



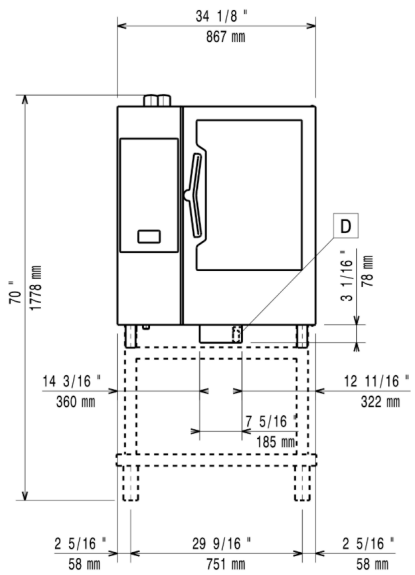

UL-verifiering är en oberoende, vetenskapsbaserad process som bekräftar marknadsföringspåståenden och hjälper till att skilja verifierade fakta från fiktion.

# Tekniska specifikationer

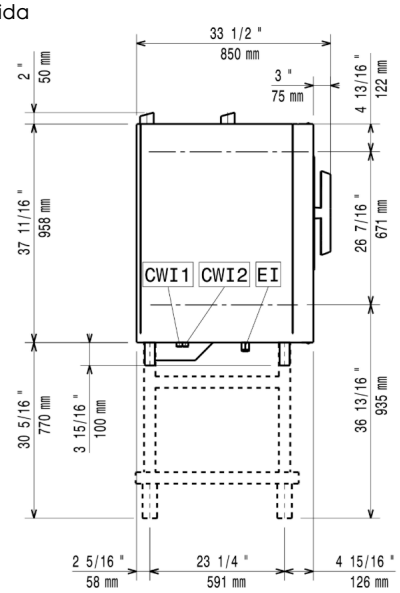
| | |
|---|---|
| **Elektricitet** | |
| **Spänning:** | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| **Effekt, max:** | 20.3 kW |
| **Anslutningseffekt:** | 19 kW |
| **Vatten** | |
| **Klorider:** | <85 ppm |
| **Ledningsförmåga:** | >50 µS/cm |
| **Avlopp "D":** | 50mm |
| **Vattenintag "FCW" anslutning:** | 3/4" |
| **Tryck:** | 1-6 bar |
| **Kapacitet** | |
| **GN:** | 8 - GN 1/1 |
| **Max kapacitet:** | 50 kg |
| **Viktig information** | |
| **Yttermått, bredd** | 867 mm |
| **Yttermått, djup** | 775 mm |
| **Yttermått, höjd** | 1058 mm |
| **Vikt** | 147 kg |
| **Nettovikt:** | 147 kg |
| **Fraktvikt:** | 165 kg |
| **Fraktvolym:** | 1.04 m³ |
| **ISO-certifikat** | |
| **ISO-standarder:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |

# Installationsritningar

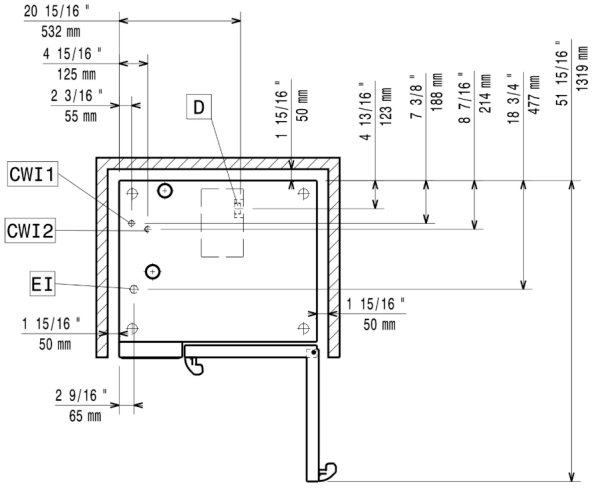
Front




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 |
| 922709 | Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 |
| 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) |

# Tillbehör

| PNC-kod | Beskrivning |
|---|---|
| **Behållare, brickor och galler** | |
| 925001 | Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) |
| 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<br>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** | |
| 922608 | Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm |
| 922656 | Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm |

# Tillbehör

| PNC-kod | Beskrivning |
|---|---|
| **Hantering - bankett** | |
| 922364 | Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 |
| 922648 | Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm |
| 922649 | Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm |
| **Hantering - gastronorm** | |
| 922601 | Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) |
| 922602 | Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm |
| 922626 | Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer |
| 922694 | Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm |
| **Hantering - mångsidig** | |
| 922685 | Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler |
| **Installationslösningar** | |
| 922661 | Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 |
| 922663 | Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn |
| 922774 | Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 6 &10 GN ugnar |
| **Instickstöd** | |
| 922610 | Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn |
| **Sprutenheter** | |
| 922171 | Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 |
| **Stapelkit** | |
| 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 |
| 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 |
| 922776 | Konensutvidningsrör, 37 cm. |
| **Väggmonteringskit** | |
| 922645 | Väggkonsoler för vägghängning 10 GN 1/1 |
| 922687 | Tippskydd för ugn |

# Tillbehör

| PNC-kod | Beskrivning |
|---|---|
| **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** | |
| 922450 | UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNSSKÅPSBAS GN 1/1-2/1 (VAGN MED 2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/ STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNIN |
| 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) |
| 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 |