

229717 (ECOE201T3A32)
Kombiugn. SkyLine-PremiumS. El. Touchpanel 15 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring, delning 84mm, 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.

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

- 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.

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.

Product Repairability Commercial Combi Oven Platinum

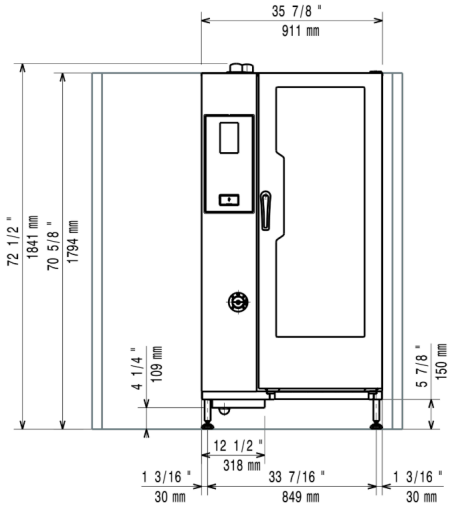
UL Verification är en oberoende, vetenskapsbaserad process som validerar marknadsföringspåståenden och hjälper till att skilja verifierade fakta från fiktion.

Tekniska specifikationer

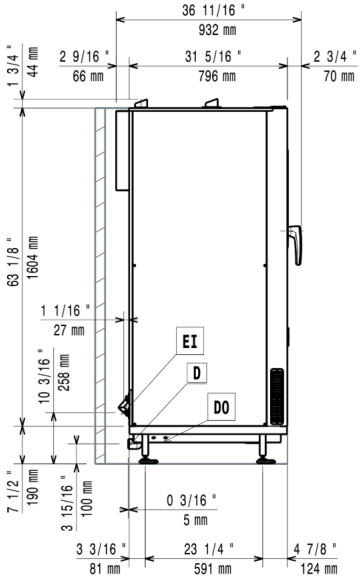
Elektricitet	
Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	40.4 kW
Anslutningseffekt:	37.7 kW
Vatten	
Klorider:	<85 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm
Avlopp "D":	50mm
Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Kapacitet	
GN:	15 - GN 1/1
Max kapacitet:	100 kg
Viktig information	
Yttermått, bredd	911 mm
Yttermått, djup	864 mm
Vikt	280 kg
Yttermått, höjd	1794 mm
Nettovikt:	280 kg
Fraktvikt:	313 kg
Fraktvolym:	1.83 m³
ISO-certifikat	
ISO-standarder:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Installationsritningar

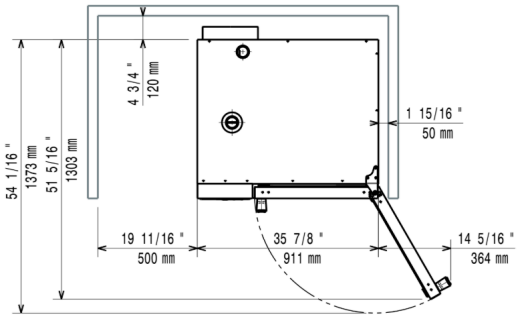
Front



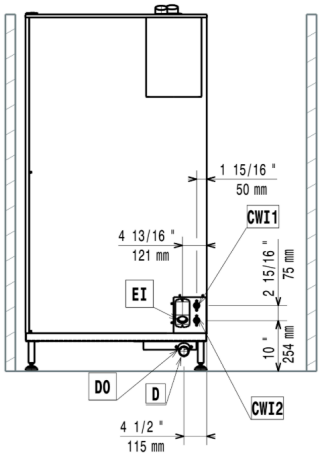
Sida



Topp



Avstånd



CWI1 = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning

D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör

Tillbehör

Medföljande tillbehör

PNC-kod	Beskrivning	Mängd
922683	Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm	1

Övriga Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Rengöringslösningar	
922386	Väggmonterad hållare för rengöringsmedel (för Electrolux Professionals nya dunkar)
922618	Externt kopplingskit för rengöringsmedel
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
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

Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Behållare, brickor och galler	
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
Avlopp	
922738	Dräneringskit i rostfritt stål för 20 GN ugn
Fötter, hjul och ramper	
922707	4 justerbara ben, som kan skruvas fast i golvet, för GN 20
922715	Utjämningsramp för 20 GN 1/1 ugn
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
Hantering - bageri	
922761	Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning
Hantering - bankett	
922365	Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1
922756	Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning
922763	Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning
Hantering - gastronorm	
922683	Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm
922753	Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning
922754	Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning
Installationslösningar	
922659	Värmeskydd för 20 GN 1/1 ugn
922739	Dräneringskit i plast för 20 GN ugn
922743	Hållare till vagnhandtag (när vagnen är i ugnen) för 20 GN ugn
922778	Kit för installation av system för att klara strömtoppar till 20 GN ugnar
Kitkompatibilitet air-o-system	
922769	Kit för att anpassa A-O-S vagnar(producerade till 2019) för SkyLine ugnar 20GN 1/1
922771	Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar

Tillbehör

PNC-kod	Beskrivning
Övriga tillbehör	
922338	Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar
Sprutenheter	
922171	Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708
Ventilation	
922725	Kondenseringshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn
922730	Ventilationshuv med fläkt för 20 GN 1/1 ugn
922735	Ventilationshuv utan fläkt för 20 GN 1/1 ugn
922751	TRATT FÖR KÅPA BASIC/STANDARD
922776	Konensutvidningsrör, 37 cm.
Väggmonteringskit	
922687	Tippskydd för ugn
Vattenrening	
864388	Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader.
920003	Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)
920005	VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING
Övriga tillbehör	
922446	[NOT TRANSLATED] Elevating kit with trolley height extension for 20 GN 1/1 oven
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