



Sortimentöversikt

SkyLine tillbehör & rengöringsmedel





Innehåll

Tillagningslösningar	6
GN-kantiner	6
Bageri/konditori-plåtar	12
Kycklingssystem	14
Rök	16
Kärntermometer	17
Hanteringssystem	18
Hanteringssystem GN-kantiner	21
Hanteringssystem banketter	23
Hanteringssystem bageri/konditori	25
Fasta gejderställningar bageri/konditori	26
Gejderstegar	26
Rengöringslösningar	27
Rengöringslösningar	27
Installationslösningar	30
Stativ och underskåp	30
Ventilation	34
Stackningskit	39
Övrigt	42
Connectivity	46
Anslutningar	48

SkyLine familjen



6GN 1/1
Utvändiga mått (b x d x h) 867
x 775 x 808 mm



6GN 2/1
Utvändiga mått (b x d x h) 1090
x 971 x 808 mm



10GN 1/1
Utvändiga mått (b x d x h)
867 x 775 x 1058 mm



10GN 2/1
Utvändiga mått (b x d x h)
1090 x 971 x 1058 mm

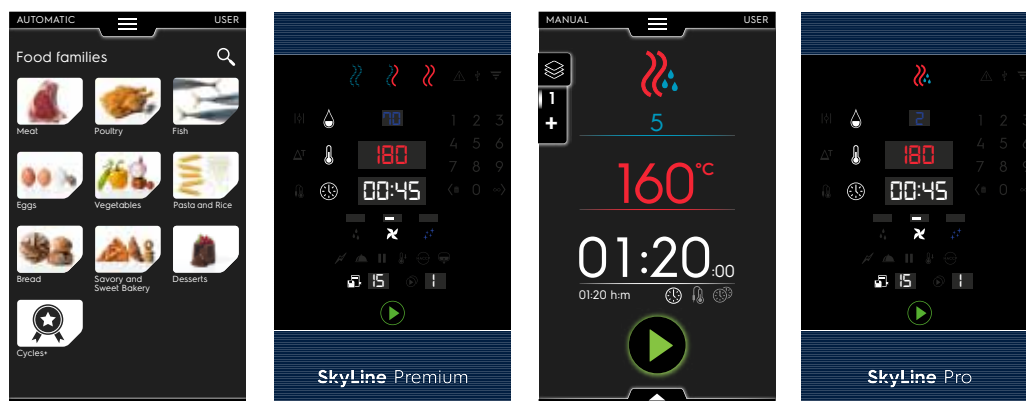


20GN 1/1
Utvändiga mått (b x d x h)
911 x 865 x 1794 mm



20GN 2/1
Utvändiga mått (b x d x h)
1162 x 1067 x 1794 mm

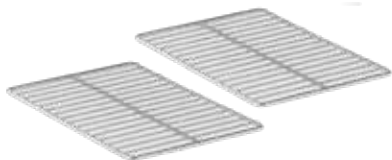




Egenskaper	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Kontrollpanel	Touch	Digital	Touch	Digital
Ånggenerering	Panngenererad ånga	Panngenererad ånga	Direkt ånggenerering	Direkt ånggenerering
Luftfuktighetskontroll	101 fuktighetsnivåer som regleras med lambdasensor	11 fuktighetsnivåer som regleras med lambdasensor	11 fuktighetsnivåer (lambdasensor som tillval)	11 fuktighetsnivåer (lambdasensor som tillval)
Kärntermometer	Kärntermometer med 6 givare	Kärntermometer med 1 givare	Kärntermometer med 1 givare	Kärntermometer med 1 givare
Luftcirkulationssystem	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow
Fläkthastigheter	7	5	7	5
Automatiskt läge	Automatiska program + 11 specialcykler	n/a	n/a	n/a
Programläge	Upp till 1000 recept, med upp till 16 faser	Upp till 100 recept, med upp till 4 faser	Upp till 1000 recept, med upp till 16 faser	Upp till 100 recept, med upp till 4 faser
Automatiskt rengöringssystem	SkyClean med gröna funktioner och automatisk boileravkalkning	SkyClean med automatisk boileravkalkning	SkyClean med gröna funktioner	SkyClean
Integrerad handdusch	Ja	Tillval	Tillval	Tillval
Avancerade funktioner	Program+, Plan-n-Save, SkyHub webbplats, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Knappar med LED-bakbelysning med guidat val	Plan-n-Save, SkyHub webbplats, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Knappar med LED-bakbelysning med guidat val
OnE Connected	Förberedd	Förberedd	Förberedd	Förberedd
SkyDuo	Ja	n/a	n/a	n/a

GN-kantiner

Tillagningslösningar



Rostfria ugnsgaller

Storlek	GN 1/1	GN 2/1
PNC	922017 (2-pack) 922062 (1 st galler)	922175 (2-pack) 922076 (1 st galler)
Material	AISI 304	

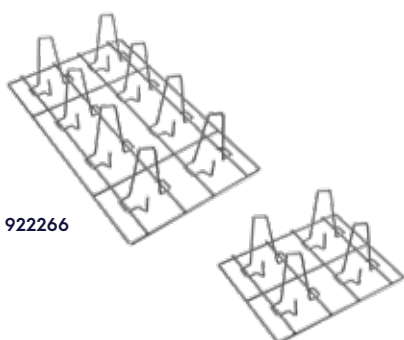
- ▶ Idealisk:
 - för stekning
 - Som avställningsyta för mindre karotter och formar



Köttkrok

Ugnsstorlek	Alla
PNC	922348
Kroklängd	300 mm
Material	AISI 304

- ▶ för pekinganka och andra stora köttstycken
- ▶ maximal vikt: 15 kg
- ▶ kroken kan tex hängas i ett rostfritt galler



922266

922086

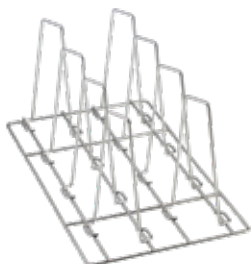
Kycklinggaller

Storlek	GN 1/2				GN 1/1	
PNC	922086 (1 st galler)				922036 (2-pack) 922266 (1 st galler)	
Kycklingar per galler	4 (0,7-2 kg storlek)				8 (0,7-2 kg storlek)	
Kyckling kapacitet	16 på 6 GN1/1	32 på 6 GN2/1	24 på 10 GN1/1	48 på 10 GN2/1	48 på 20 GN1/1	96 på 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- ▶ Idealisk för perfekt bryning och saftiga tillagningsresultat

GN-kantiner

Tillagningslösningar



Galler för 8 st hela ankor

Storlek	GN 1/1					
PNC	922362					
Ankor per galler	8 (1,2-2,5 kg storlek)					
Anka kapacitet	8 på 6 GN1/1	16 på 6 GN2/1	16 på 10 GN1/1	32 på 10 GN2/1	32 på 20 GN1/1	64 på 20 GN2/1
Material	AISI 304					

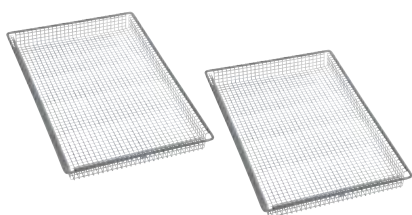
- ▶ Idealisk för perfekt bryning och saftiga tillagningsresultat



Bleck för fettuppsamling med tömningsventil

Ugnsstorlek	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	AISI 304	

- ▶ Inkluderar bleck med tömningsventil och lock



Korgar

Storlek	GN 1/1
PNC	922239 (2-pack)
Material	AISI 304

- ▶ Idealisk för
 - ångtillagning
 - air fry-tillagning av fryst förfriterad mat (pommes frites, kycklingnuggets, krabbstickor osv.)

GN-kantiner

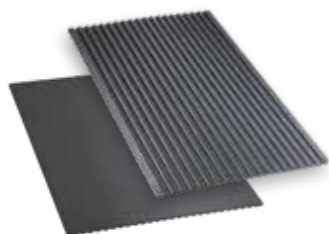
Tillagningslösningar



Stekbleck med non-stick-beläggning

Storlek	GN 1/2	GN 1/1
PNC 20 mm	925009	925000 (1 st bleck) 925012 (6-pack.)
PNC 40 mm	925010	925001 (1 st bleck) 925013 (6-pack)
PNC 60 mm	925011	925002 (1 st bleck) 925014 (6-pack)
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning	

- ▶ Idealisk för:
 - minska tillagningstiden med upp till 10 % och energiförbrukningen med upp till 8 % (förvärmning behövs inte)
 - minska matens viktförlust med 2-4 % jämfört med traditionella metoder, vilket ger saftigare produkter
 - förbättra driften (minska rök, värme, behov att smörja blecken och vända maten)
- ▶ Vi rekommenderar att du använder plastspatlar för att förlänga beläggningens livslängd
- ▶ Bör inte diskas i diskmaskiner med granulat



Grill-/stekplåt (räfflad och jämn)

Storlek	GN 1/1
PNC	925003
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - olika tillagningsbehov (med räfflad sida för grillning och grillmärkning och jämn sida för bakning och stekning)
 - förbättrad drift (ingen förvärmning krävs, eliminerar rök- och värmeutsläpp, aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)
 - bakning på den jämna sidan



Grillgaller med non-stick-beläggning

Storlek	GN 1/1
PNC	925004
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - grillmärkning av biffar
 - förbättrad drift (ingen förvärmning krävs)
 - tillagning med lite fett

GN-kantiner

Tillagningslösningar



Nätgrillgaller

Storlek	GN 1/1
PNC	922713
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - grillmärkning av biffar
 - förbättrad drift (ingen förvärmning krävs)
 - tillagning med lite fett



Bleck för traditionell statisk tillagning

Storlek	GN 1/1
PNC	922746
Höjd	100 mm
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - stekning av stuvat kött
 - långkok (tex. ragu)



Äggstekbleck med non-stick-beläggning

Storlek	GN 1/1
PNC	925005
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - automatiskt tillagningsprogram för ägg; kan även användas för pannkakor, hamburgare, omeletter, quiche och annan rund mat
 - förbättrad drift (ingen förvärmning krävs, aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)

GN-kantiner

Tillagningslösningar



Bakplåt med 2 kanter

Storlek	GN 1/1
PNC	925006
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - bakning av bröd och bakverk



Slät plåt för torkning

Storlek	GN 1/1
PNC 20 mm	922651
PNC plan	922652
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - dehydrerad frukt och grönsaker utan att använda bakplåtspapper
 - bakning



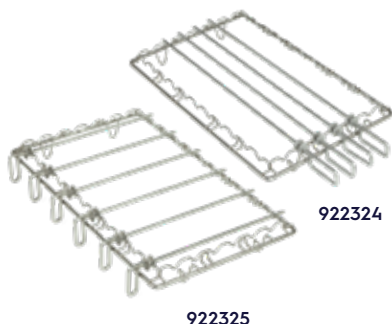
Bakplåt för baguette

Storlek	GN 1/1
PNC	925007
Material	perorerat aluminium, silikonbeläggning

- ▶ Idealisk för:
 - baka baguetter (passar för 4 baguetter, 290 g vardera)
 - förbättrad drift (perorerat aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)

GN-kantiner

Tillagningslösningar



GN-anpassade upphängningsramar

Storlek	GN 1/1	GN 2/1
PNC 20 mm	922324 (1 ställ + 4 långa spett)	922325 (1 ställ + 6 korta spett)
PNC långt spett	922327 (x 4)	
PNC kort spett		922328 (x 6)
PNC ställ	922326	
Material	AISI 304	

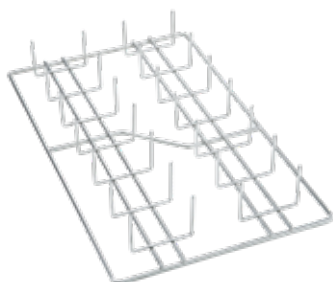
- Idealisk för tillagning av alla typer av kebab, tandoori, churrasco, yakitori och andra typer av matlagning på spett (från kött till fågel, fisk, grönsaker och ost)



Spett för lamm eller spädgris

Ugnsstorlek	6–10 GN 1/1
PNC	922709
Volym	upp till 12 kg
Mått b x d x h	158x264x600 mm
Material	AISI 304

- Idealisk för:
 - tillagning av hela köttstycken på spett som kebab, fläsk, lamm, fårkött, porchetta
- Spett som ska fästas på gallret (922062) på ställets nedersta position



Bleck för bakad potatis

Storlek	GN 1/1					
PNC	925008					
Potatisar per galler	28					
Potatis kapacitet	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Material	AISI 304					

Bageri / konditori

Tillagningslösningar



Rostfritt galler

Storlek	400 x 600 mm
PNC	922264*
Material	AISI 304

- ▶ Idealisk
 - som stöd för 1/1 GN-behållare utan att behöva byta stället från bageri till 1/1 GN
 - för tillagning med oregelbundna behållare



Bakplåt med 5 rader, baguette*

Storlek	400 x 600 mm
PNC	922189
Material	perforerat aluminium, silikonbeläggning

- ▶ Idealisk för
 - baka baguetter (passar för 5 baguetter, max. 600 mm långa)
 - förbättrad drift (perforerat aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)



Bakplåt med 4 kanter, perforerad

Storlek	400 x 600 mm
PNC	922190
Material	perforerat aluminium

- ▶ Idealisk för
 - tillaga lätta bakverk
 - förbättrad drift (perforerat aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)



Bakplåt med 4 kanter, slät

Storlek	400 x 600 mm
PNC	922191*
Material	aluminium

- ▶ Idealisk för:
 - bakning av bröd och bakverk
 - förbättrad drift (perforerat aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)

* Kräver bageri-/bakverksställ 400 x 600 mm (se sidan 25)

Bageri / konditori

Tillagningslösningar



Grill- och bakplåt, kombinerad

Ugnsstorlek	400 x 600 mm
PNC	922747*
Material	aluminiumlegering med non-stick-beläggning

- ▶ Idealisk för:
 - bakning på den jämna sidan
 - olika tillagningsbehov (med räfflad sida för grillning och grillmärkning och jämn sida för bakning och stekning)
 - förbättrad drift (ingen förvärmning krävs, eliminerar rök- och värmeutsläpp, aluminium förbättrar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)

* Kräver bageri-/bakverksställ 400 x 600 mm (se sidan 25)

Kycklingsystem

Tillagningslösningar



Förstärkt gejderstativ med hjul

Ugnsstorlek	10 GN 1/1
PNC	922694

- ▶ Idealisk för fet matlagning – med 11 gejderspår där det lägsta är lämpligt för ett fettuppsamlingsbleck
- ▶ Om det används med hjul, krävs ett inskjutningsstöd (922610)
- ▶ Hjul ingår
- ▶ Rekommenderas för användning med fettuppsamlingssett (922619 eller 922639)



Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922619			

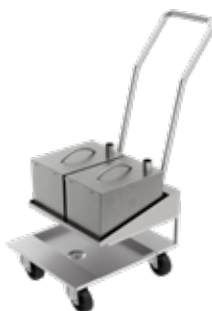
- ▶ Vagn med avtagbart handtag
- ▶ Öppningskran på den övre frontpanelen
- ▶ Enkel anslutning till ugnen
- ▶ Hållare för handtag medföljer
- ▶ 2 hjul med bromsar
- ▶ 2 behållare på 10 liter vardera



Kit för fettuppsamling för öppet stativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922639			

- ▶ Tömningsventil på den övre frontpanelen
- ▶ Enkel anslutning till ugnen
- ▶ 2 behållare på 10 liter vardera



Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC behållare + vagn	922638			
PNC vagn	922752			

- ▶ Idealisk för både stativ med underskåp och det öppna stativet
- ▶ Avtagbart handtag
- ▶ Hållare för handtag medföljer
- ▶ 2 hjul med bromsar
- ▶ 2 behållare på 10 l vardera (ingår endast i 922638)

Fettuppsamlingssett för 6 GN 1/1 stackade ugnar och 6 GN 2/1 stackade ugnar monterade på underställ: finns som specialtillbehör och kan beställas med ugnen.

Kycklingsystem

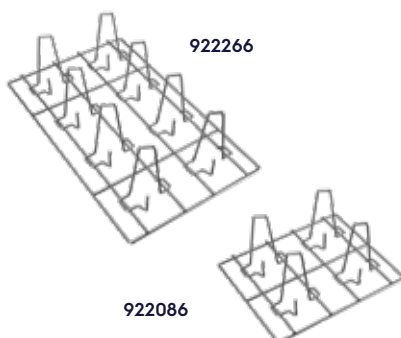
Tillagningslösningar



Bleck för fettuppsamling med tömningsventil

Ugnsstorlek	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	AISI 304	

- Inkluderar bleck med integrerad avtappning och lock

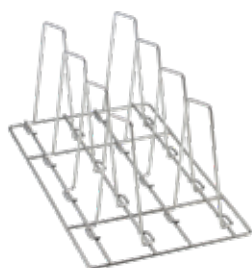


Kycklinggaller

Storlek	GN 1/2			GN 1/1		
PNC	922086 (enstaka)			922036 (par) 922266 (enstaka)		
Kycklingar per galler	4 (0,7-2 kg storlek)			8 (0,7-2 kg storlek)		
Kyckling kapacitet	16 på 6 GN1/1	32 på 6 GN2/1	24 på 10 GN1/1	48 på 10 GN2/1	48 på 20 GN1/1	96 på 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- Idealisk för perfekt bryning och saftiga tillagningsresultat

Galler för 8 st hela ankor



Storlek	GN 1/1					
PNC	922362					
Ankor per galler	8 (1,2-2,5 kg storlek)					
Anka kapacitet	8 på 6 GN1/1	16 på 6 GN2/1	16 på 10 GN1/1	32 på 10 GN2/1	32 på 20 GN1/1	64 på 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- Idealisk för perfekt bryning och saftiga tillagningsresultat

Rök

Tillagningslösningar



Volcano rök

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922338					
Material	AISI 304					
Mått b x d x h	220 x 220 x 85 mm					

- ▶ Idealisk för:
 - tillagning och rökning av fisk, fläsk, fågel, nötkött, ost, bröd, grönsaker (med rökspån, torkade kryddor)
 - tillagning vid låg temperatur med rökt smak
- ▶ Mängden rök som produceras kan justeras
- ▶ Ventilationshuvor och kondensationshuvor är inte lämpliga att använda med Volcano rök
- ▶ Används med grillkol



Rökspån som ska användas tillsammans med Volcano rök

Kod	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Smak	oak	hickory	maple	cherry	apple
Vikt	450 g				

- ▶ Oak: Idealisk för revben, rött kött, fläsk, fisk och kraftigt vilt
- ▶ Hickory: Söt till stark, kraftig baconsmak. Idealisk för fläsk, skinka och nötkött
- ▶ Maple: Rökig, fyllig och svagt söt. Idealisk för fläsk, fågel, ost och småvilt
- ▶ Cherry: Idealisk för fågel, fläsk och nötkött
- ▶ Apple: Idealisk för nötkött, fläsk, fågel, fisk och vilt

Kärntermometer

Tillagningslösningar



USB-enpunktstermometer

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922390					

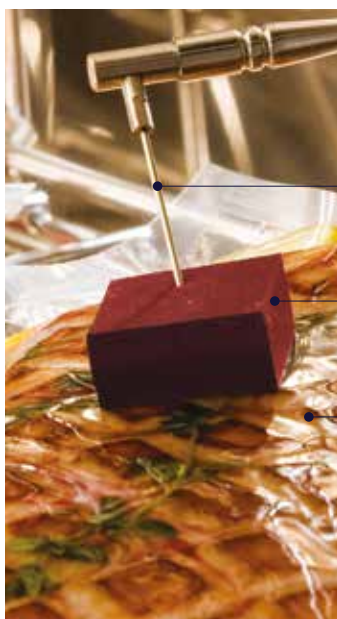
- ▶ Ska användas som komplement till den vanliga kärntermometern
- ▶ Även lämplig för tillagning vid hög temperatur



USB-sous-vide-termometer

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922281					

- ▶ Idealisk för sous-vide-tillagning med låg temperatur för att säkerställa att korrekt kärntemperatur uppnås utan att vakuumet i påsen påverkas
- ▶ 1 mm diameter, 60 mm längd, med en särskild diagonal nålpunktskonstruktion
- ▶ Används med självhäftande neoprentejp (kod 0S1827) och vakuumpåsar



Sous-vide-tillagning, det här behöver du:

- ▶ USB-sous-vide-termometer
- ▶ Självhäftande neoprentejp
- ▶ Vakuumpåsar (olika storlekar)

Det finns fler tillbehör för sous-vide-tillagning i katalogen över tillbehör och förbrukningsartiklar






Hanteringssystem

Hanteringslösningar – GN

Ugn & Blast Chiller/ Freezer storlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Gejderställning (6–10)* eller vagn (20)*	922600 65 mm delning	922700 65 mm delning	922601 65 mm delning	922603 65 mm delning	922753 63 mm delning	922757 63 mm delning
	922606 80 mm delning	922611 80 mm delning	922602 80 mm delning	922604 80 mm delning	922754 80 mm delning	922758 80 mm delning
					922683 84 mm delning	922686 84 mm delning
 Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett ENDAST FÖR UGNAR	922610	922605	922610	922605	behövs inte	behövs inte
 Stöd för gejderstativ roll-in ENDAST FÖR BLAST CHILLER/ FREEZER	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	880564	880563	behövs inte	behövs inte
 Vagn för mobilt gejderstativ	922626	922627	922626	922627	behövs inte	behövs inte

* Hjul ingår för alla

Hanteringslösningar – bankett

Ugn & Blast Chiller/ Freezer storlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Tallrikställ (6–10)* eller vagn (20)	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	922648 30 tallrikar, 65 mm delning	922650 51 tallrikar, 75 mm delning	922756 54 tallrikar, 74 mm delning	922760 92 tallrikar, 85 mm delning
			922649 23 tallrikar, 85 mm delning		922763 45 tallrikar, 90 mm delning	922764 116 tallrikar, 66 mm delning
 Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett ENDAST FÖR UGNAR	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	922610	922605	behövs inte	behövs inte
 Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett ENDAST FÖR BLAST CHILLER/ FREEZER	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	880564	880563	behövs inte	behövs inte
 Vagn för mobilt gejderstativ	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	922626	922627	behövs inte	behövs inte
 Isolerhuv för tallriksställ	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	922364	922366	922365	922367



* Hjul ingår för alla ställ

Hanteringssystem

Hanteringslösningar – bageri/konditori

	Ugn & Blast Chiller/ Freezer storlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Mobil 400 x 600 mm gejderställning på hjul(6-10)*/** eller vagn (20)	922607 5 galler, 80 mm delning	Inte tillgänglig	922608 8 galler, 80 mm delning	922609 8 galler, 80 mm delning	922761 16 galler, 80 mm delning	922762 16 galler, 80 mm delning
	Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett ENDAST FÖR UGNAR	922610	Inte tillgänglig	922610	922605	behövs inte	behövs inte
	Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett ENDAST FÖR BLAST CHILLER/FREEZER	Inte tillgänglig	Inte tillgänglig	880564	880563	behövs inte	behövs inte
	Vagn för mobil gejderstativ	922626	Inte tillgänglig	922626	922627	behövs inte	behövs inte

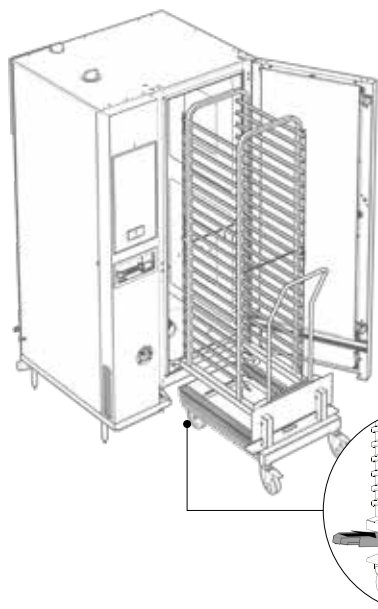
Hanteringslösningar – stackade ugnar

	Stackade ugnar storlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
	Gejderställning (6-10): - GN* - 400x600 mm bageri/ bakverk**/** - Bankett	ÖVRE UGN 922600 (GN) 65 mm delning 922606 (GN) 5 galler, 80 mm delning	ÖVRE UGN 922700 (GN) 65 mm delning 922611 (GN) 5 galler, 80 mm delning	ÖVRE UGN 922600 (GN) 65 mm delning 922606 (GN) 5 galler, 80 mm delning	ÖVRE UGN 922700 (GN) 65 mm delning 922611 (GN) 5 galler, 80 mm delning
	För varje ugn, välj typ av gejderställning bland de angivna	922607 (400 x 600 mm) 5 galler, 80 mm delning		922607 (400 x 600 mm) 5 galler, 80 mm delning	
		NEDRE UGN 922600 (GN) 65 mm delning 922606 (GN) 5 galler, 80 mm delning 922607 (400 x 600 mm) 5 galler, 80 mm delning	NEDRE UGN 922700 (GN) 65 mm delning 922611 (GN) 5 galler, 80 mm delning	NEDRE UGN 922601 (GN) 65 mm delning 922602 (GN) 8 galler, 80 mm delning 922608 (400 x 600 mm) 8 galler, 80 mm delning 922648 (30 kantiner) 65 mm delning 922649 (23 kantiner) 85 mm delning	NEDRE UGN 922603 (GN) 65 mm delning 922604 (GN) 8 galler, 80 mm delning 922609 (400 x 600 mm) 8 galler, 80 mm delning 922650 (51 kantiner) 75 mm delning
	Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett	2 st. x 922610	2 st. x 922605	2 st. x 922610	2 st. x 922605
	Vagn för mobil gejderstativ	922630 eller 922628 (på underställ)	922631 eller 922629 (på underställ)	922630	922631

* Varje ställning/stativ inkluderar hjul

** Vid ombyggnad till bageri/bakverksversionen (400 x 600 mm) rekommenderas en särskild utsugsvägg. Electrolux Professional rekommenderar att installera rätt utsugsvägg för att garantera optimal och jämn tillagning. Utsugsväggen kan köpas hos Electrolux Professionals auktoriserade servicepartners.

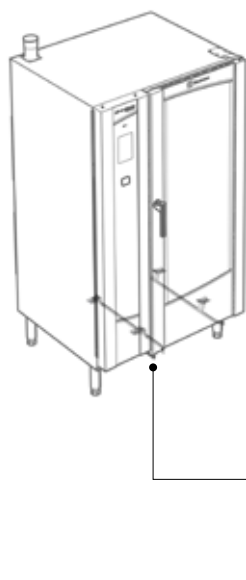
Hanteringssystem



Kit för att anpassa A-O-S vagnar för SkyLine ugnar 20GN 2/1

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- ▶ Adaptrar för att öka bredden på den nedre delen av vagnarna så att de passar perfekt i SkyLine-ugnarna
- ▶ Kan monteras på GN-, bankett- och bagerivagnar
- ▶ Ska kombineras med kompatibilitetsats för air-o-systemugnar vid samtidig användning av både SkyLine- och air-o-systemugnar



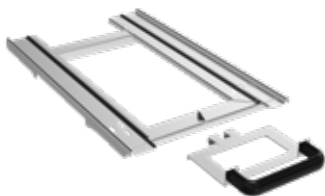
Kit för att anpassa A-O-S 20GN 1/1 ugnar till SkyLine vagnar

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- ▶ Distanssats för att bredda styrskenorna som sitter under air-o-systemugnar
- ▶ Kompatibla med GN-, bankett- och bagerivagnar
- ▶ Ska kombineras med kompatibilitetsats för air-o-systemvagnar vid samtidig användning av både SkyLine- och air-o-systemvagnar
- ▶ Krävs inte för Blast Chiller

Hanteringssystem GN-kantiner

Hanteringslösningar



Handtag/skenor för utdragbar gejderkassett

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC för ugn	922610	922605	922610	922605
PNC för Blast Chiller			880564	880563

- ▶ Idealisk för enkel och säker in- och urlastning av den mobila ställningen
- ▶ Handtag ingår
- ▶ Krävs vid användning av mobilt ställ
- ▶ Utdragbar gejderkassett för **air-o-systemugn**, som ska beställas som en reservdel



Vagnar för mobila ställ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Mått b x d x h	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idealisk för smidig hantering
- ▶ Rekommenderas för användning med utdragbar gejderkassett
- ▶ Vagn för stackningslösning tillgänglig (se sidan 38)
- ▶ Kompatibel med **air-o-systemvagnar**. Utdragbar gejderkassett för **air-o-systemugn**, som ska beställas som en reservdel



Mobila gejderställningar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	
PNC	922600	922606
Galler nr	6 galler (65 mm delning)	5 galler (80 mm delning)
Mått b x d x h	389x508x462 mm	

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Om det används med hjul krävs utdragbar gejderkassett
- ▶ Om det används med basstöd blir det ett fast ställ



Mobila gejderställningar

Ugnsstorlek	6 GN 2/1	
PNC	922700	922611
Galler nr	6 galler (65 mm delning)	5 galler (80 mm delning)
Mått b x d x h	594x628x477 mm	

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Om det används med hjul krävs utdragbar gejderkassett
- ▶ Om det används med basstöd blir det ett fast ställ

Gejderställningar

Hanteringslösningar



Gejderställningar

Ugnsstorlek	10 GN 1/1	
PNC	922601	922602
Galler nr	10 galler (65 mm delning)	8 galler (80 mm delning)
Mått b x d x h	389 x 508 x 723,5 mm	

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Om det används med hjul krävs utdragbar gejdkassett
- ▶ Om det används med basstöd blir det ett fast ställ



Gejderställningar

Ugnsstorlek	10 GN 2/1	
PNC	922603	922604
Galler nr	10 galler (65 mm delning)	8 galler (80 mm delning)
Mått b x d x h	594 x 628 x 723,5 mm	

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Om det används med hjul krävs utdragbar gejdkassett
- ▶ Om det används med basstöd blir det en fast ställning



Gejdervagnar

Ugnsstorlek	20 GN 1/1		
PNC	922753	922754	922683
Galler nr	20 galler (63 mm delning)	16 galler (80 mm delning)	15 galler (84 mm delning)
Mått b x d x h	545 x 790 x 1700 mm		

- ▶ Ingår: avtagbart handtag, bas med avtappning, bakhjul med bromsar
- ▶ Kompatibel med air-o-system
- ▶ För perfekt kompatibilitet med air-o-systemugnar, beställ PNC 922771 (monteras på ugnarna)



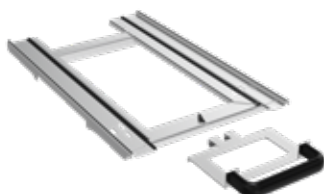
Gejdervagnar

Ugnsstorlek	20 GN 2/1		
PNC	922757	922758	922686
Galler nr	20 galler (63 mm delning)	16 galler (80 mm delning)	15 galler (84 mm delning)
Mått b x d x h	716x926x1700 mm		

- ▶ Ingår: avtagbart handtag, bas med avtappning, bakhjul med bromsar
- ▶ Kompatibel med air-o-system
- ▶ För perfekt kompatibilitet med air-o-systemugnar, beställ PNC 922771 (monteras på ugnarna)

Hanteringssystem banketter

Hanteringslösningar



Handtag och skenor för utdragbart gejderstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC för ugn	922610	922605	922610	922605
PNC för Blast Chiller			880564	880563

- ▶ Idealisk för enkel och säker in- och urlastning på det mobila stället
- ▶ Handtag ingår
- ▶ Krävs vid användning av mobilt ställ
- ▶ Utdragbar gejderkasset för **air-o-systemugnar**, som ska beställas som en reservdel



Vagn för mobilt gejderstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Mått b x d x h	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idealisk för smidig hantering
- ▶ Rekommenderas för användning med utdragbar gejderkasset
- ▶ Vagn för stackningslösning tillgänglig (se sidan 38)
- ▶ Kompatibel med **air-o-systemugnar**. Inskjutningsstöd för air-o-systemugnar, som ska beställas som en reservdel



Tallrikställ med hjul

Ugnsstorlek	10 GN 1/1	
PNC	922648	922649
Galler nr	30 kantiner (65 mm delning)	23 kantiner (85 mm delning)
Mått b x d x h	391x650x710 mm	

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Utdragbar gejderkasset krävs
- ▶ Kantiner upp till 310 mm Ø



Mobila bankettställ

Ugnsstorlek	10 GN 2/1
PNC	922650
Galler nr	51 kantiner (75 mm delning)
Mått b x d x h	596x780x702 mm

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Utdragbar gejderkasset krävs
- ▶ Kantiner upp till 310 mm Ø

Hanteringssystem banketter

Hanteringslösningar



Tallriksvagnar

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	
PNC	922756	922763
Galler nr	54 kantiner (74 mm delning)	45 kantiner (90 mm delning)
Mått b x d x h	507x849x1714 mm	

- ▶ Ingår: avtagbart handtag, bas med avtappning, bakhjul med bromsar
- ▶ Kantiner upp till 310 mm Ø



Tallriksvagnar

Ugnsstorlek	20 GN 2/1	
PNC	922760	922764
Galler nr	92 kantiner (85 mm delning)	116 kantiner (66 mm delning)
Mått b x d x h	700x986x1711 mm	

- ▶ Ingår: avtagbart handtag, bas med avtappning, bakhjul med bromsar
- ▶ Kantiner upp till 310 mm Ø



Isolerhuvor för tallriksställ

Ugnsstorlek	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922364	922366

- ▶ Idealisk för att hålla mat varm i upp till 30 minuter
- ▶ Enkelt att vika ihop med remmar
- ▶ Tvättbar: ETL-godkänd för sanitet



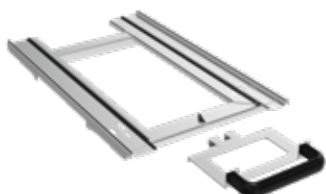
Isolerhuvor för tallriksställ

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922365	922367

- ▶ Idealisk för att hålla mat varm i upp till 30 minuter
- ▶ Enkelt att vika ihop med remmar
- ▶ Tvättbar: ETL-godkänd för sanitet

Hanteringssystem bageri/konditori

Hanteringslösningar



Handtag och skenor för utdragbart gejderstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC för ugn	922610	922605	922610	922605
PNC för Blast Chiller			880564	880563

- ▶ Idealisk för enkel och säker in- och urlastning på ställningen
- ▶ Handtag ingår
- ▶ Krävs vid användning av mobilt ställ
- ▶ Utdragbar gejderkasset för **air-o-systemugn**, som ska beställas som en reservdel



Vagnar för mobilt gejderstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Mått b x d x h	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idealisk för smidig hantering
- ▶ Rekommenderas för användning med utdragbar gejderkasset
- ▶ Vagn för stackningslösning tillgänglig (se sidan 38)
- ▶ Kompatibel med **air-o-systemugnar**. Utdragbar gejderkasset för air-o-systemugn, som ska beställas som en reservdel



Gejderställningar på hjul för bakplåt (400 x 600 mm)*

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922607	922608	922609
Galler nr	5 bleck (80 mm delning)	8 bleck (80 mm delning)	
Mått b x d x h	428x608x471 mm		428x608x719 mm

- ▶ Hjul och basstöd ingår
- ▶ Om det används med hjul krävs utdragbar gejderkasset
- ▶ Om det används med basstöd blir det en fast ställning



Gejdervagnar för bageriplåtar (400 x 600 mm)*

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922761	922762
Galler nr	16 bleck (80 mm delning)	
Mått b x d x h	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- ▶ Ingår: avtagbart handtag, nedre behållare med avtappning, bakhjul med bromsar
- ▶ Kompatibel med air-o-system

Fasta gejderstegar

Hanteringslösningar

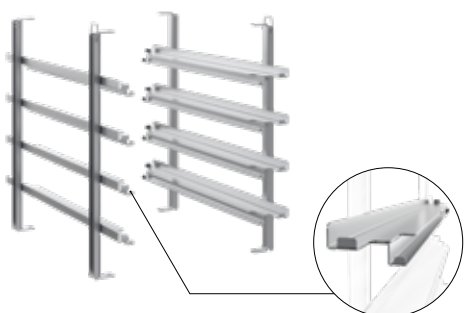


Gejderstegar för bakplåt 400 x 600 mm*

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922655	922656
Galler nr	5 galler (80 mm delning)	8 galler (80 mm delning)

Gejderstegar

Hanteringslösningar



Gejderstegar GN och 400 x 600 mm

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922684	922685
Galler nr	4 galler (80 mm delning)	7 galler (80 mm delning)

- ▶ Passar både GN- och 400 x 600 mm-bleck
- ▶ För bageri/bakverksbleck (400 x 600 mm) rekommenderas en särskild flätkåpa som kan köpas hos Electrolux Professionals auktoriserade servicepartners

Gejderstegar

Hanteringslösningar

922740

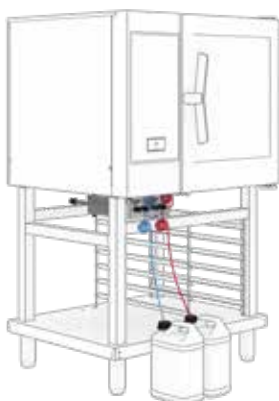


Gejderstegar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922740	922681	922741	922742
Galler nr	5 galler (85 mm delning)	5 galler (85 mm delning)	8 galler (85 mm delning)	8 galler (85 mm delning)

* Vid ombyggnad till bageri/bakverksversionen (400 x 600 mm) rekommenderas en särskild utsugsvägg. Electrolux Professional rekommenderar att installera rätt utsugsvägg för att garantera optimal och jämn tillagning. Utsugsväggen kan köpas hos Electrolux Professionals auktoriserade servicepartners.

Rengöringslösningar



Externt kopplingskit för flytande rengöringsmedel

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922618					

- ▶ Kit för användning av automatiskt rengöringssystem med flytande rengöringsmedel och sköljmedel
- ▶ Snabb och enkel installation på platsen
- ▶ Utrustad med magneter
- ▶ Kitet innehåller pumpar, rör och anslutningar till behållarna



Väggmonterad hållare för rengöringsmedel

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922386					

- ▶ Idealiska för att hålla rengöringsmedel borta från golvet
- ▶ Kompatibel med OS2282, OS2283



Hållare för rengöring att hänga på öppen stativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922699			

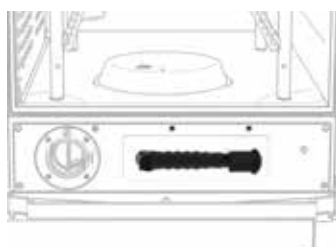
- ▶ Idealiska för att hålla rengöringsmedel borta från golvet
- ▶ Kompatibel med OS2282, OS2283



Sidmonterad handdusch

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922171					

- ▶ Inkluderar ett stöd som ska monteras på ugnens yttre sidopanel



Utdragbar handdusch för Premium, Pro^s, Pro

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	Finns som specialsats				Finns som fabriksmonterad	

- ▶ Bordugnar: Rekommenderas som fabriksmonterade, kan också bytas ut på platsen
- ▶ Vertikala ugnar: Kan beställas tillsammans med ugnen; kan inte installeras på platsen
- ▶ Ingår redan i alla Premium^s-ugnar

Vi tar hand om din utrustning

Electrolux Professionals rengörings- och avkalkningsmedel har framtagits speciellt för SkyLine Ugnar. Regelbunden användning av vårt rengöringsmedel garanterar hygienisk renhet av din utrustning, vilket säkerställer produktprestanda och överensstämmelse med garantivillkoren.



C22 Rengörings- tabletter

Tabletlösning som säkerställer noggrann, hygienisk rengöring, även vid oljiga och inbrända rester.



C25 Skölj & Avkalkning

2-i-1 lösning för överlägsen sköljning och kalkborttagning.



Välj själv vilken typ av rengöringsmedel du föredrar – fast eller flytande

Flexibilitet är nyckeln

Perfekta rengöringsresultat. Nya SkyLine PremiumS ger dig unik flexibilitet med 2 olika alternativ av rengöringsmedel:

Fast för mer intensiv rengöring eller **flytande** för större flexibilitet.

Vårt nya rengöringsmedel har utvecklats för att möta de mest strika kundkraven.

Längre livslängd och toppprestanda av SkyLine ugnar endast med Electrolux Professionals fosfatfria rengöringsmedel.

Användningsschema

Typ av smuts	Antal tabletter	Antal tabletter- Skölj&Avkalkning 2-i-1	Matlagningmetod
Soft	1	1	Ångkokning, ugnsbakning
Medium	2	1	Ugnstekning av low-fat protein och fisk
Strong	3	1	Grillning av protein och fisk
Extra Strong	4	1	Fettrika proteiner och fisk

Olika typer av rengöring

Fast rengöringsmedel.



C22 Rengöringstabletter



Rengöring



C25 Skölj & Avkalkning



**Skölj-
medel &
Avkalkning**

PNC	Beskrivning
0S2395	C22 Rengöringstabletter, 100 påsar/hink
0S2394	C25 Skölj & Avkalkningstabletter, 50 tabletter/hink

Så här fungerar SkyClean – SkyLines rengöringsprogram

Scanna QR-koden för att se hur du placerar C22 rengöringstabletter samt C25 skölj&avkalkningstabletter i SkyLine ugn och startar SkyClean.



Stativ och underskåp

Installationslösningar



Öppna stativ med gejderstegar

Ugnstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922612	922613	922612	922613
Galler nr	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Mått b x d x h	865x705x770 mm	1088x901x770 mm	865x705x770 mm	1088x901x770 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Levereras med 1 gejderpar som standard, med möjlighet att lägga till ett andra
- ▶ Underskåpens botten har monteringshål
- ▶ Förberedda för enkel installation av ugnarna (fötterna behöver inte tas bort)
- ▶ Vid montering på **air-o-system**-bas, beställ kompatibilitetsats PNC 930217 för GN1/1 och 930218 för GN2/1



Stativ med underskåp och gejderstegar

Ugnstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922614	922616	922614	922616
Galler nr	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Mått b x d x h	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Levereras med 1 gejderpar som standard, med möjlighet att lägga till ett andra
- ▶ Underskåpens botten har monteringshål
- ▶ Förberedda för enkel installation av ugnarna (fötterna behöver inte tas bort)
- ▶ Vid montering på **air-o-system**-bas, beställ kompatibilitetsats PNC 930217 för GN1/1 och 930218 för GN2/1



Gejderstegar för öppna stativ

Ugnstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922690	922692	922690	922692
Galler nr	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Material	AISI 304			

- ▶ Ska monteras på öppna stativ och underskåp för att tillhandahålla ytterligare förvaringsutrymmen
- ▶ Monteras med hjälp av de förberedda hålen i stativet

Stativ och underskåp

Installationslösningar



Gejderstege till stativ för bakning (400x600 mm-bleck)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922702	
Galler nr	6	
Material	AISI 304	

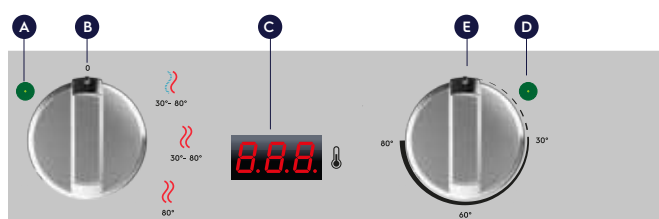
- ▶ Bageri/bakverksskenor för 400 x 600 mm-bleck (bageri/bakverk) på öppna stativ och underskåp



Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922615	922617	922615	922617
Galler nr	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 2/1)
Mått b x d x h	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Effekt	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Elanslutning	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Material	AISI 304			

- ▶ Idealisk för jäsning och varmhållning
- ▶ Levereras med 1 bleckstöd som standard
- ▶ Förberedda för enkel installation av ugnarna (fötterna behöver inte tas bort)
- ▶ Vid montering på **air-o-system**-bas, beställ kompatibilitetsats PNC 930217 för GN1/1 och 930218 för GN2/1



Beskrivning av kontrollpanel

- A** Indikatorlampa som visar att enheten är påslagen
- B** Väljare för fuktungs- och uppvärmningsfaser
- C** Digital värmeregulator (30-80 °C)
- D** Indikatorlampa som visar att värmen är påslagen
- E** Termostat för justering av kammartemperatur

Stativ och underskåp

Installationslösningar



Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922003			

- ▶ Idealisk för rengöring bakom ugnen
- ▶ 2 vridbara hjul med bromsar och 2 fasta hjul utan bromsar
- ▶ Om den monteras på gasugnar, krävs ett flexibelt rör



4 justerbara ben, kan skruvas fast i golvet

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922351				922707	
Höjd	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Material	AISI 304					

Stativ och underskåp

Installationslösningar



Väggkonsoler för vägghängning

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PNC	922643	922644	922645

- ▶ Idealisk för att spara utrymme
- ▶ Möjligheten till installation måste utvärderas av en arkitekt/byggnadsingenjör - beroende på väggtyp

Tippskydd för ugn

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922687					

- ▶ För att fästa ugnen på väggen

Ventilation

Installationslösningar



Ventilationshuvor, odourless

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922718	922719	922718	922719
Material	AISI 304			
Anmärkning	endast för elektriska modeller			
Mått b x d x h	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm

- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Komplet ventilationssystem som eliminerar behovet av utsugskanal med extern anslutning
- ▶ Flera filtreringssystem: förfiltrering av utloppsånga genom labyrinthfilter i rostfritt stål; droppavskiljarfilter och extra droppavskiljare fungerar som en ångvätskeseparator
- ▶ UV-systemet angriper fettmolekylerna och eliminerar obehagliga lukter och bakterier, efterfilter begränsar kvarvarande lukter och förhindrar reaktion med ozon
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (PNC 922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten (endast för bordsugnar)
- ▶ Möjlighet att aktivera luftreningssystemet när ugnen är i standby-läge (inte tillagning) eller i rengöringsfas
- ▶ Idealisk för tillagning med hög temperatur eller intensiv användning



Ventilationshuvor, odourless, för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922722		922721	
Material	AISI 304			
Anmärkning	endast för elektriska modeller			
Mått b x d x h	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Komplet ventilationssystem som eliminerar behovet av utsugskanal med extern anslutning
- ▶ Flera filtreringssystem: förfiltrering av utloppsånga genom labyrinthfilter i rostfritt stål; droppavskiljarfilter och extra droppavskiljare fungerar som en ångvätskeseparator
- ▶ UV-systemet angriper fettmolekylerna och eliminerar obehagliga lukter och bakterier, efterfilter begränsar kvarvarande lukter och förhindrar reaktion med ozon
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (PNC 922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten
- ▶ Möjlighet att aktivera luftreningssystemet när ugnen är i standby-läge (inte tillagning) eller i rengöringsfas
- ▶ Idealisk för tillagning med hög temperatur eller intensiv användning

Ventilation

Installationslösningar



Kondenseringshuvor med fläkt

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922723	922724	922723	922724
Material	AISI 304			
Anmärkning	endast för elektriska modeller			
Mått b x d x h	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm

- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Komplet ventilationssystem som eliminerar behovet av utsugskanal med extern anslutning
- ▶ Flera filtreringssystem: förfiltrering av utloppsånga genom labyrinthfilter i rostfritt stål; droppavskiljarfilter och extra droppavskiljare fungerar som en ångvätskeseparator
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (PNC 922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten (endast för bordsugnar)
- ▶ Vid tillagning med högtemperatur eller intensiv användning rekommenderas en luktreducerande huv

Kondenseringshuvor med fläkt för stackade uggar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922727		922726	
Material	AISI 304			
Anmärkning	endast för elektriska modeller			
Mått b x d x h	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	



- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Komplet ventilationssystem som eliminerar behovet av utsugskanal med extern anslutning
- ▶ Flera filtreringssystem: förfiltrering av utloppsånga genom labyrinthfilter i rostfritt stål; droppavskiljarfilter och extra droppavskiljare fungerar som en ångvätskeseparator
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (PNC 922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten
- ▶ Vid tillagning med högtemperatur eller intensiv användning rekommenderas en luktreducerande huv

Ventilation

Installationslösningar



Ventilationshuvor (med fläktmotor)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922728	922729	922728	922729	922730
Material	AISI 304				
Mått b x d x h	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	917 x 1085 x 450 mm

- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Kräver anslutning till en extern utsugskanal
- ▶ Utrustad med ett mekaniskt labyrintfilter
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (922265) rekommenderas för att förbättra filtereringskapaciteten (endast för bordsugnar)



Ventilationshuvor (med fläktmotor) för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922732		922731	
Material	AISI 304			
Mått b x d x h	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Fläktmotor med 3 automatiska hastigheter
- ▶ Kräver anslutning till en extern utsugskanal
- ▶ Utrustad med ett mekaniskt labyrintfilter
- ▶ Automatiskt dörröppningssystem
- ▶ Tvåstegs dörröppning (922265) rekommenderas för att förbättra filtereringskapaciteten

Ventilation

Installationslösningar



Ventilationshuvor (utan fläktmotor)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922733	922734	922733	922734	922735
Material	AISI 304				
Mått b x d x h	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	875 x 1070 x 450 mm	1098 x 1266 x 450 mm	917 x 1085 x 450 mm

- ▶ Kräver anslutning till en extern utsugskanal
- ▶ Utrustad med ett mekaniskt labyrintfilter
- ▶ Tvåstegs dörröppning (922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten (endast för bordsugnar)

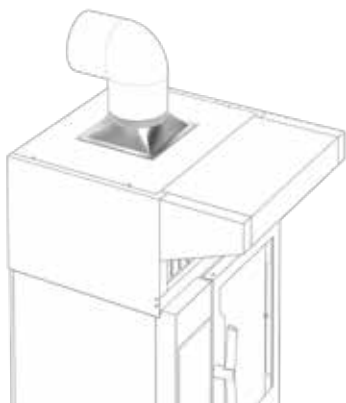
Ventilationshuvor (utan fläktmotor) för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922737		922736	
Material	AISI 304			
Mått b x d x h	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Kräver anslutning till en extern utsugskanal
- ▶ Utrustad med ett mekaniskt labyrintfilter
- ▶ Tvåstegs dörröppning (922265) rekommenderas för att förbättra filtreringskapaciteten

Ventilation

Installationslösningar



Huvanslutning

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922751				
Mått b x d x h	360x360x100 mm				

- För att ansluta huvan direkt till det centrala ventilationssystemet
- Endast för ventilationshuvor (med fläktmotor) och huvor utan fläktmotor,
- Finns även för stackade ugnar



Förhöjningsstativ för ugn på stativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1
PNC	922632
Mått b x d x h	829x669x390 mm
Material	AISI 304



Rökkondensator (endast för gasdrivna ugnar)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922678					
Anmärkning	Alla gasmodeller					
Mått b x d x h	406x305x255 mm					

- Passar endast gasdrivna ugnar



Förlängning för kondensationsrör

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922776					
Anmärkning	Alla modeller					
Förlängningens höjd	370 mm					

- Idealisk för att leda ånga från utloppsroret

Stackningskit

Installationslösningar



Stackningskit för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922620 (el) 922622 (gas)	922620 (el) 922623 (gas)	922621 (el) 922624 (gas)	922621 (el) 922625 (gas)
Mått b x d x h	867 x 895 x 120 mm (el) 867 x 895 x 150 mm (gas)		1090 x 1092 x 120 mm (el) 1090 x 1092 x 150 mm (gas)	
Total höjd	el: 1736 mm gas: 1766 mm	el: 1986 mm gas: 2016 mm	el: 1736 mm gas: 1766 mm	el: 1986 mm gas: 2016 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Idealisk för att spara utrymme i köket
- ▶ Ingår: Stöd, ytterpaneler, rök- och vattenrör, avtappningsanslutning och justerbara fötter
- ▶ Kan eftermonteras
- ▶ Typ (gas, el) måste beställas med tanke på ugnen som ska placeras längst ned
- ▶ 6 GN 1/1 elektrisk ugn kan stackas ovanpå **air-o-system** 6 GN 1/1 elektrisk ugn med hjälp av kompatibilitetsatts PNC 922679 tillsammans med stackningskit för **air-o-system**-serie PNC 922319 (eller motsvarande reservdel)



Förhöjningsstativ för ugn på stativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1
PNC	922632 (med fötter); 922635 (med hjul)	922633 (med fötter); 922634 (med hjul)
Mått b x d x h	829 x 669 x 390 mm (fötter) 835 x 675 x 390 mm (hjul)	1052 x 865 x 390 mm (fötter) 1058 x 871 x 390 mm (hjul)
Material	AISI 304	

- ▶ Idealisk för enkel rengöring och för att höja den nedre ugnen för att underlätta driften



Hjulsats till stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922704			
Material	AISI 304			

- ▶ Idealisk för rengöring bakom ugnen
- ▶ 2 vridbara hjul med bromsar och 2 fasta hjul utan bromsar
- ▶ Vid montering på gasugnar krävs ett flexibelt rör

Stackningskit

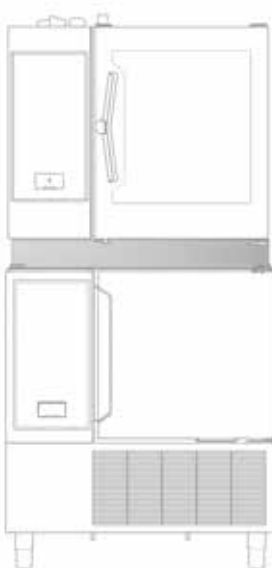
Installationslösningar



Vagnar för mobilt gejderstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 och 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 och 10 GN 2/1	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1
PNC	922630	922631	922628 (på underställ)	922629 (på underställ)
Material	AISI 304			

- ▶ Idealisk för enkel och säker in- och urlastning på det mobila stället på den övre och nedre ugnen
- ▶ Kompatibel med mobila GN-, bageri-/bakverks- och bankettställ
- ▶ Vagnar för mobila ställ för stackade ugnar är kompatibla med air-o-systemugnar



Stackningskit för 6 GN 1/1 ugn på Blast Chiller

Ugnsstorlek	6 GN 1/1
Blast Chiller storlek	30 kg
PNC	880565
Mått b x d x h	895x765x100 mm
Total höjd	1832 mm (på fötter)
Material	AISI 304

- ▶ Idealisk för att spara utrymme i köket
- ▶ Omfattar: stöd, ytterpaneler och avtappningsanslutning
- ▶ Kan eftermonteras
- ▶ Krävs inte vid beställning av Chill^s-kod för tornutförande (PNC 727729)
- ▶ Kompatibel med air-o-chill
- ▶ Kompatibel med sats för justerbara fötter (PNC 922745)
- ▶ Vid en 6 GN 1/1 air-o-steam(eller air-o-convect) måste ugnen staplas på 30 kg Chill^s Blast Chiller beställning staplingsats 880586*



Hjulsats för stackad ugn på Blast Chiller

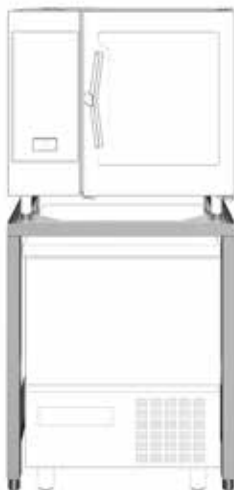
Ugnsstorlek	6 GN 1/1
Blast Chiller storlek	30 kg
PNC	880578
Material	AISI 304

- ▶ Idealisk för rengöring bakom ugnen
- ▶ 2 vridbara hjul med bromsar och 2 fasta hjul utan bromsar
- ▶ Om den monteras på gasugnar, krävs ett flexibelt rör

* Tidigare stackningskit 881049 och 881175 för air-o-chill kan endast användas med högerhängd dörr 30 kg Chill^s Blast Chiller

Stackningskit

Installationslösningar



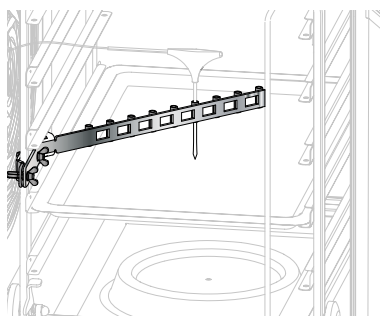
Stackningskit för 6–10 GN 1/1 ugn på 7–15 kg på tvären Blast Chiller eller Blast Chiller/Freezer

Ugnsstorlek	6–10 GN 1/1
Blast Chiller storlek	Från 5 till 6 GN på tvären
PNC	922657
Mått b x d x h	872x775x1040 mm
Total höjd	1873 mm (6 GN 1/1)/2133 mm (10 GN 1/1)
Material	AISI 304

- ▶ Idealisk för att spara utrymme i köket
- ▶ Kan eftermonteras
- ▶ Kompatibel med Blast Chiller/Freezer: 726620, 726621, 727893, 726628, 726658, 727901, 727130, 727131, 727622, 727623

Övrigt

Övriga installationslösningar



Positionshjälp för kärntermometer

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Blast Chiller storlek	Alla					
PNC	922714					
Material	AISI 304					

- ▶ Idealisk för mätning av kyltemperatur i flytande beredningar



Vänsterhängd dörr

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	Finns som specialsats			
Familj	Alla			

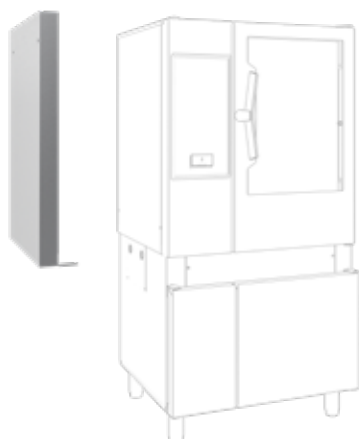
- ▶ Rekommenderas som fabriksmonterad, kan också bytas ut på platsen



2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922265			

- ▶ Idealisk för ökad driftsäkerheten:
 - Det första steget släpper gradvis ut ångan utan att dörren öppnas helt
 - Det andra steget möjliggör en fullständig öppning av dörren



Värmeskydd

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Familj	Alla					

- ▶ Idealisk för att skydda ugnens vänstra sida (elektronik) från överhettning pga. närheten till kraftiga värmekällor (tex. kolgrillar, spisar m.m.)
- ▶ 70 mm tjocklek

Övrigt

Installationslösningar



Värmeskydd för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	6 GN 2/1 på 10 GN 2/1
PNC	922660	922666	922661	922667
Familj	Alla			

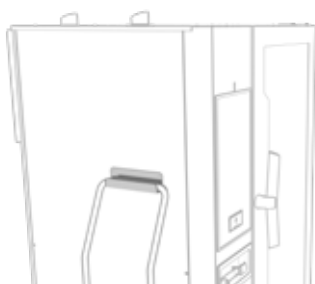
- ▶ Idealisk för att skydda ugnens vänstra sida (elektronik) från överhettning pga. närheten till kraftiga värmekällor (t.ex. kolgrillar, spisar ...)
- ▶ 70 mm tjocklek



Utjämningsramp

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922715	922716
Material	AISI 304	

- ▶ Idealiska för att enkelt och säkert sätta in och ta bort det mobila stället till och från ugnen om köksgolvet är ojämnt
- ▶ Rekommenderas med vagn från SkyLine-serien



Hållare till vagnhandtag

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922743	
Material	AISI 304	

- ▶ Idealisk för att hänga vagnens handtag när vagnen är inne i ugnen

Övrigt

Installationslösningar



4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922693			
Höjd	100-115 mm			
Material	AISI 304 och svart plast			



4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN,

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922351				922707	
Höjd	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Material	AISI 304					

- ▶ Idealisk för att fästa enheten på golvet
- ▶ För säker fastsättning av enheten i marina installationer



4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922745			
Höjd	230-290 mm			
Material	AISI 304			

- ▶ Idealisk för rengöring under ugnen



Justerbara hjul för 20GN 1/1 och 20 GN 2/1 ugnar

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922701	

- ▶ Idealisk för rengöring bakom ugnen
- ▶ Justerbar höjd (± 6 mm)
- ▶ 2 vridbara hjul med bromsar och 2 fasta hjul utan bromsar
- ▶ Om den monteras på gasugnar, krävs ett flexibelt rör

Konverteringskig från LPG till naturgas

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922671 (gasol till naturgas) 922670 (naturgas till gasol)					

- Vid ombyggnad av 6 GN 1/1 eller 6 GN 2/1 ugnar från naturgas till gasol krävs även en skorsten 922706

Dräneringskit i rostfritt stål

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922636 (AISI304) 922637 (plast)				922738 (AISI304) 922739 (plast)	

Connectivity - Smidig kommunikation

En värld av digitalt uppkopplade lösningar som förenklar ditt arbete och hjälper din verksamhet att utvecklas.

SkyDuo



Internetanslutning krävs inte

OnE Connected



Kabelanslutning till lokal router



Mobiltelefonanslutning med SIM-kort

SkyDuo + OnE Connected



Kabelanslutning till lokal router



Mobiltelefonanslutning med SIM-kort



Stressfri effektivitet och produktivitet med SkyDuo. Förutse dina behov med den intuitiva kopplingen mellan SkyLine Premium^S ugnar och SkyLine Chill^S och tvärtom. Ugn och Blast Chiller guidar dig genom Cook&Chill-processen.

OnE Connected

Ger realtidstillgång till din utrustning från valfri smart enhet. Använd den för att dela recept och övervaka information, tex. status, statistik och förbrukning

Vad du vill ha	Internet-anslutning	Vad du ska beställa	Mängd	Beskrivning
SkyDuo*	Krävs inte	922748	1	SkyDuo-installationskit för 1 ugn och 1 Blast Chiller (1 WiFi-kort (NIU) för varje apparat och 1 anslutningshubb)
OnE Connected**	Kabelanslutning till lokal router	922695	1 per apparat	WiFi-kort (NIU)
		922697	1 per installationsplats	Anslutningshubb
	Mobiltelefonanslutning med SIM-kort	922695	1 per apparat	WiFi-kort (NIU)
		922705	1 per installationsplats	Anslutningshubb (inklusive SIM)
SkyDuo* + OnE Connected**	Kabelanslutning till lokal router	922748	1	SkyDuo-satsendast för 1 ugn och 1 Blast Chiller(1 WiFi-kort (NIU) för varje apparat och 1 anslutningshubb)
	Mobiltelefonanslutning med SIM-kort	922749	1	SkyDuo-satsendast för 1 ugn och 1 Blast Chiller(1 WiFi-kort (NIU) för varje apparat, 1 anslutningshubb och 1 SIM)

* Endast SkyLine Premium^S och SkyLine Chill^S

** Användningen av OnE Connected-tjänster kräver ett licensavtal som tillhandahålls av Electrolux Professional.

En hubb gör det möjligt att ansluta upp till 10 ugnar + 10 Blast Chiller inom samma WiFi-område. **Exempel** för 6 SkyDuo (6 ugnar + 6 Blast Chiller) måste du beställa 1 st. **922748** och 10 st. **922695**

Alla komponenter kommer att installeras och tas i drift under installationen av apparaterna av en Electrolux Professional auktoriserad servicepartner.

Anslutningar

Installationslösningar



WiFi-kort (NIU)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922695					



Ethernet-kort (NIU)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922696 (ugn) – 922392 (Blast Chiller)					



Anslutningshubb (router)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922697					



Anslutningshubb (router och SIM-kort)

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922705					



SkyDuo anslutningsatts

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922748					



SkyDuo installationskit med SIM

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922749					

Anteckningar

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Anteckningar

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Anteckningar

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

