



SkyLine Premium Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 10 GN 1/1

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



Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 10 GN 1/1



217822 (ECOE101B2A0)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 10 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

SkyLine Premium kombiugn med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- SkyClean: Automatisk och inbyggt självreningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mätpunkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris.
Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning.
Överhettad ånga (100-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: se skillnaden mellan temperaturen i matens kärna och temperaturen i ugnsutrymmet.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för tallriksbankett eller återuppvärmning på bricka.
- Program: Spara och dela dina program via USB eller OnE-anslutning. 100 gratis program och 4 tillagningsfaser.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- SkyClean: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- 3 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör), enzymer.
- GreaseOut: förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- OnE-förberedd (extra tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.

Konstruktion

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.

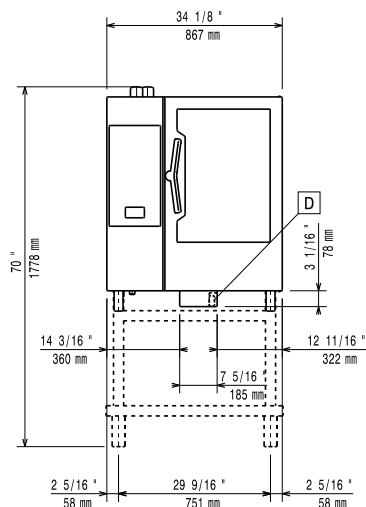
Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga) PNC 920002 ☐
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305 ☐
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306 ☐
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10 GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003 ☐
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189 ☐
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190 ☐
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191 ☐
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239 ☐
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264 ☐
- 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning PNC 922281 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran PNC 922342 ☐

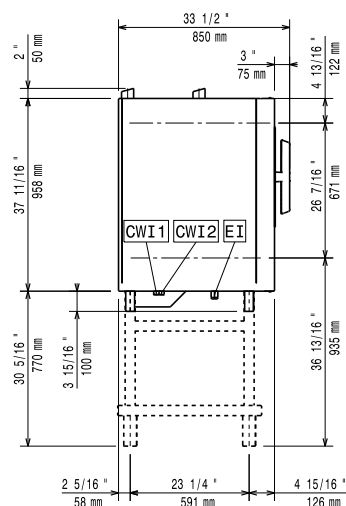
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran PNC 922343 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 PNC 922364 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922382 ☐
- Vaggmonterad hållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610 ☐
- Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612 ☐
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614 ☐
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615 ☐
- Externt kopplingskit för kem PNC 922618 ☐
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619 ☐
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 ☐
- Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922636 ☐
- Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm PNC 922637 ☐
- Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638 ☐
- Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639 ☐
- Vaggkonsoler för vagghängning 10 GN 1/1 PNC 922645 ☐
- Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648 ☐
- Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922653 ☐
- Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922656 ☐
- Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm PNC 922657 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663 ☐
- Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685 ☐
- Toppskydd för ugn PNC 922687 ☐

- | | | | |
|--|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| • Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ | PNC 922690 | • Rökspån lönn, 450 gram | PNC 930211 ☐ |
| • 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 150-200mm | PNC 922693 | • Rökspån körsbär, 450 gram | PNC 930212 ☐ |
| • Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm | PNC 922694 | • Installationskit för SkyLine på befintligt stativ GN 1/1 | PNC 930217 ☐ |
| • WiFi Board (NIU) | PNC 922695 | | |
| • Kemhållare för att hänga på öppen stativ (för Electrolux nya dunkar) | PNC 922699 | | |
| • Gejderstege till stativ för bak 400x600 mm för 6 & 10 GN 1/1 | PNC 922702 | | |
| • Hjulsats till stackade ugnar | PNC 922704 | | |
| • Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 | PNC 922709 | | |
| • Positionshjälp för kärntermometer | PNC 922714 | | |
| • Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922718 | | |
| • Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922723 | | |
| • Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922728 | | |
| • Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922733 | | |
| • Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm | PNC 922741 ☐ | | |
| • Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm | PNC 922742 | | |
| • 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, 230-290mm | PNC 922745 | | |
| • Kantin för statisk tillagning, H=100mm | PNC 922746 | | |
| • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm | PNC 922747 | | |
| • Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) | PNC 925000 | | |
| • Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) | PNC 925001 | | |
| • Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) | PNC 925002 | | |
| • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) | PNC 925003 | | |
| • Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 | PNC 925004 | | |
| • Stekbleck för 8 st ägg GN 1/1 | PNC 925005 | | |
| • Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 | PNC 925006 | | |
| • Bakplåt för baguette GN1/1 | PNC 925007 | | |
| • Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. | PNC 925008 | | |
| • Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) | PNC 925009 | | |
| • Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) | PNC 925010 | | |
| • Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) | PNC 925011 ☐ | | |
| • Rökspån ek, 450 gram | PNC 930209 | | |
| • Rökspån hickory, 450 gram | PNC 930210 | | |

Front

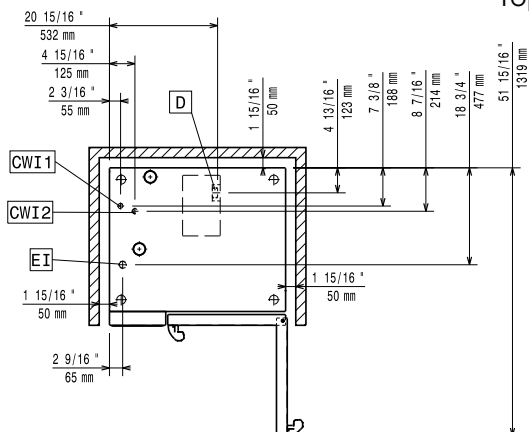


Sida



CW11 = Kallvatten
 CW12 = Kallvatten 2
 D = Avlopp
 DO = Overflow dräneringsrör
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:

217822 (ECO101B2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

19 kW

Strömbrytare krävs

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-4.5 bar

Avlopp "D": 50mm

Electrolux rekommenderar användning av behandlat vatten.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Klorider: <17 ppm

Ledningsförmåga: >285 µS/cm

Installation

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Utrymme: 5 cm i bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst: 50 cm vänster sida

Kapacitet

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn:

Ytermått, bredd 867 mm

Ytermått, höjd 1058 mm

Ytermått, djup 850 mm

Vikt 145 kg

Nettovikt: 145 kg

Fraktvikt: 160 kg

Fraktvolym: 1.04 m³