



Electrolux

SkyLine Premium Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 6 GN 1/1

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



Electrolux

Kombiugn. SkyLine-Premium. El. Digital panel. 6 GN 1/1
SkyLine Premium



217820 (ECO61B2A0)

Kombiugn. SkyLine-Premium.
El. Digital panel. 6 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 ånggeneratoren.
- 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

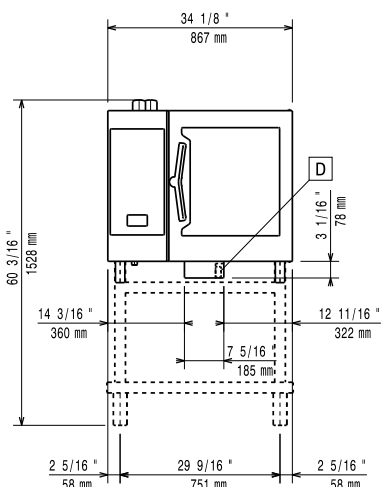
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn 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

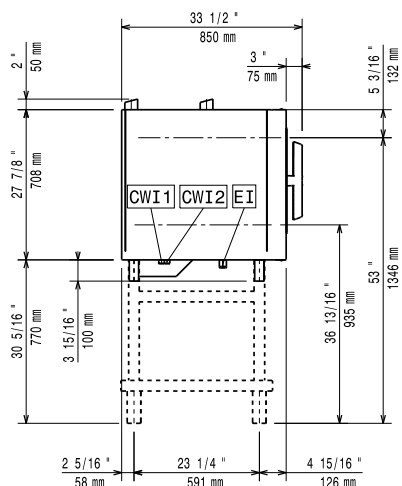
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga) PNC 920002 ☐
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305 ☐
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306 ☐
- 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-steps 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 ☐
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran PNC 922342 ☐
- Omvänt osmotiskt 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922382 ☐
- Vaggmonterad hållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 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 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser PNC 922628 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 ☐
- Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ PNC 922632 ☐
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm PNC 922635 ☐
- 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 vägghängning 6 GN 1/1 PNC 922643 ☐
- 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, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922655 ☐
- 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 6 GN 1/1 PNC 922660 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn PNC 922662 ☐
- Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn PNC 922679 ☐
- Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922684 ☐
- Toppskydd för ugn PNC 922687 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐
- 4 justerbara ben i svart för 6 & 10 GN ugnar, 150-200mm PNC 922693 ☐

- WiFi Board (NIU) PNC 922695
☐
- Kemhållare för att hänga på öppen PNC 922699
stativ (för Electrolux nya dunkar) ☐
- Gejderstege till stativ för bak 400x600 PNC 922702
mm för 6 & 10 GN 1/1 ☐
- Hjulsets till stackade ugnar PNC 922704
☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922708
☐
- Spett för lamm och spädgris (upp till PNC 922709
12kg) för GN 1/1 ☐
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714
☐
- Ventilationshuv med fläkt som reducerar PNC 922718
lukt för 6&10 GN 1/1 ugn ☐
- Kondenseringshuv med fläkt för 6&10 PNC 922723
GN 1/1 ugn ☐
- Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN PNC 922728
1/1 ugn ☐
- Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 PNC 922733
ugn ☐
- Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740
☐
- 4 justerbara ben för 6 & 10 GN ugnar, PNC 922745
230-290mm ☐
- Kantin för statisk tillagning, H=100mm PNC 922746
☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. PNC 922747
Vändbar. 400x600mm ☐
- 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. PNC 925003
Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) ☐
- 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 PNC 925008
potatisar. ☐
- 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
☐
- Rökspån lönn, 450 gram PNC 930211 ☐
- Rökspån körsbär, 450 gram PNC 930212
☐
- Installationskit för SkyLine på befintligt PNC 930217
stativ GN 1/1 ☐

Front

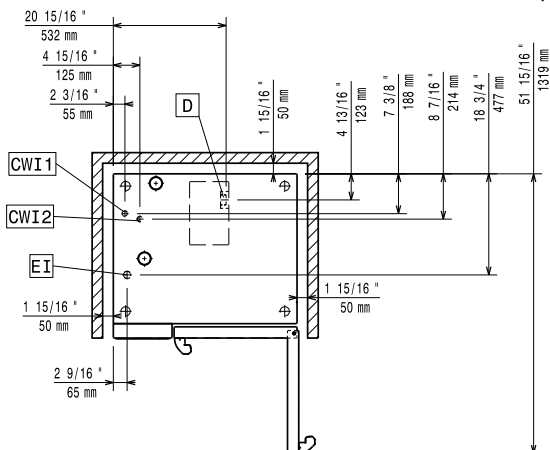


Sida



CWI1 = Kallvatten
CWI2 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:

217820 (ECO E61B2A0)

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

Anslutningseffekt:

11 kW

Strömbrytare krävs

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck:

1-4.5 bar

Avlopp "D":

50mm

Electrolux rekommenderar användning av behandlat vatten. Vänligen se användarmanual för detaljerad information kring vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp:

30 °C

Klorider:

<17 ppm

Ledningsförmåga:

>285 µS/cm

Installation

Utrymme:

5 cm i bak och höger sida

Rekommenderat avstånd för serviceåtkomst:

50 cm vänster sida

Kapacitet

GN:

6 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

30 kg

Viktig information

Gångjärn:

Ytermått, bredd

867 mm

Ytermått, höjd

808 mm

Ytermått, djup

850 mm

Vikt

144 kg

Nettovikt:

144 kg

Fraktvikt:

167 kg

Fraktvolum:

0.84 m³