

SkyLine Premium Combi steamer 20x2/1GN, elektrisch

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



217825 (ECO202B2A0)

COMBI STEAMER 20x
2/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 20x 2/1-40GN, met tiptoets bediening. Stoomboiler met 100% vochtverzadiging, geregeld door een lambda sensor. OptiFlow lucht circulatie met 5 ventilator snelheden van 300 tot 1500 tpm. Automatisch SkyClean reiniging systeem met geïntegreerde ontkalking van de stoomboiler, 5 automatische cycli van 54 tot 180 minuten. Handmatig: zelf in te stellen bereidingswijze, convectie (25 - 300°C), combi (25 - 300°C), stoom (100°C), lage temperatuur stoom (25 - 99°C), oververhitte stoom (101 - 130°C). Geprogrammeerd: programmeerbaar met 100 programma's, elk voor 4 bereidingsfasen. EcoDelta cooking, warmhoud programma, regeneratie programma. Kerntemperatuurmeter met 1 voeler. Half vermogen stand. Automatisch voor verwarmen en automatisch terugkoelen van de ovenruimte. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP. Vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rondom geïsoleerd. Naadloze ovenruimte met afgeronde hoeken en led verlichting. Rechts draaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit, deurgreep voor elleboog opening bij volle handen. Beladingwagen voor de SkyLine oven en blastchiller, 20 paar geleiders met 63 mm afstand, kantel beveiliging, 4 zwenkwielen, 2 met rem. Automatisch service diagnose systeem. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

- Digitaal bedieningspaneel met LED verlichte tiptoetsen en geleide selectie.
- Ingebouwde stoom generator voor een exacte vochtigheidsgraad en temperatuur controle overeenkomstig de ingestelde waarden.
- De Lambda sensor garandeert een werkelijke vochtigheidsregeling met automatische herkenning van de hoeveelheid en het formaat van het voedsel, voor een constante kwaliteit.
- Droge, hete convectie cyclus (25°C - 300°C), perfect voor bereidingen met lage vochtigheid.
- Combi cyclus (25°C - 300°C), gecombineerde convectie warmte met stoom voor een bereiding met gecontroleerde vochtigheid, dit versnelt het kookproces en reduceert gewichtsverlies.
- Lage temperatuur stoom (25°C - 99°C), perfect voor sous-vide, regeneratie en delicate bereiding.
Stoom (100°C), voor vis, schaaldieren en groente.
Hoge temperatuur stoom (101°C - 130°C).
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- Programma voor regeneratie, perfect voor banketten met borden of opwarmen op gastronom platen.
- Geprogrammeerde bereiding: tot 100 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. Bereiding tot 4-stappen is mogelijk.
- Ventilator met 5 snelheden van 300 tot 1500 tpm en omgekeerde draairichting voor optimale product gelijkheid. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- Voorzien van een 1-punts kerntemperatuurmeter.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- SkyClean, ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem met geïntegreerde ontkalking van de stoom generator. 5 automatische cycli (zacht, gemiddeld, krachtig, extra krachtig, alleen spoelen).
- Voor het SkyClean reinigingssysteem zijn drie verschillende chemicaliën mogelijk: vast, vloeibaar (vereist een optionele accessoire) en enzymatic.
- GreaseOut: voorbereid voor een geïntegreerd vet afvoer en opvang systeem voor een veilige werking (aangepast onderstel is leverbaar als optionele accessoire).
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, kookprogramma's voor algemeen

gebruik en configuraties. De USB poort is tevens voor toepassing van de sous-vide kerntemperatuursensor (optionele accessoire).

- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Capaciteit: 20 platen 2/1GN of 40 platen 1/1GN.
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).
- OptiFlow lucht distributie systeem voor een maximaal resultaat bij koelen/verwarmen voor egaliteit en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de kamer.

Constructie

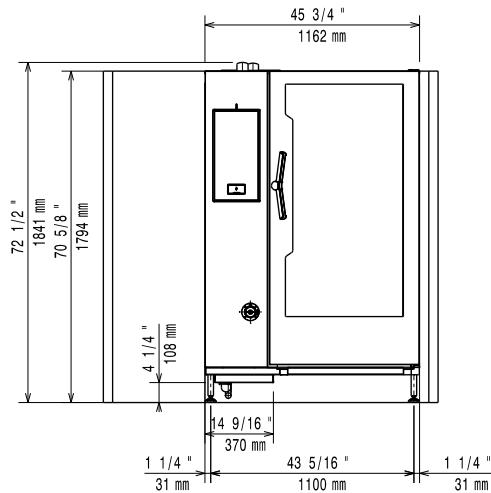
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang op het front naar de stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 2/1 GN beladingwagen met 63 mm geleiderafstand.

Duurzaamheid

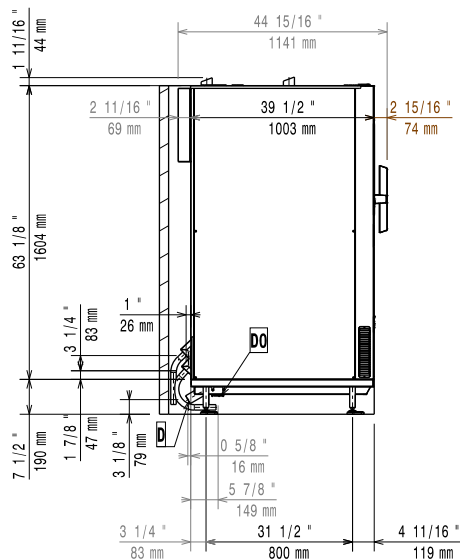


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.

Front aanzicht



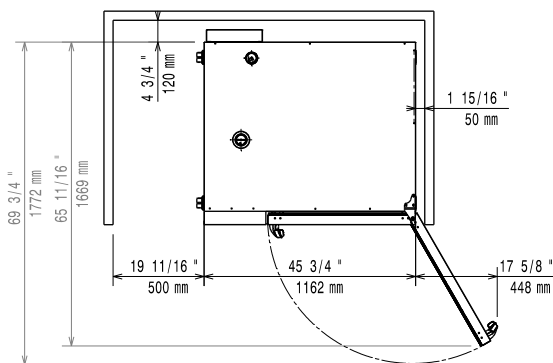
Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1
 CWI2 = Koud water invoer 2
 D = Afvoer
 DO = Overloop afvoerpijp

EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	217825 (ECO202B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Amperage		100.8 A
Aangesloten vermogen		70.2 kW
Boiler vermogen		54 kW
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.		

Water

Water aansluiting CWI1-CWI2	3/4"
Water hardheid	2-5 °dH
Water druk, min/max	1-6 bar
Afvoer aansluiting D	50mm
Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.	

Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.

Max. water toevoer temperatuur	30 °C
Chloriden	<17 ppm
Water geleidbaarheid	>50 µS/cm

Opstelling

Vrije ruimte rondom de oven	5 cm aan de achterzijde en de rechter zijde.
Aanbevolen vrije ruimte voor service werkzaamheden	50 cm aan de linker zijde.

Capaciteit

Aantal Gastronorm bakken	20x 2/1-40GN, 40x 1/1-40GN
Geleider afstand	63 mm
Maximale belading	200 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	1162 mm
Externe afmetingen, breedte	1066 mm
Externe afmetingen, hoogte	1794 mm
Gewicht, netto	348 kg
Convectie	X
Stomen	X
Combi hete lucht-stoom	X
Cook and Hold	X
Luchtvochtigheid controle	X
Regeneratie	X
Lage temperatuur stomen	X
Kerntemperatuur meter	X
Automatisch reiniging systeem	X
Aantal ventilator snelheden	5 (300 - 1500 tpm)
Waterdichtheid index	IPX5

ISO certificaat

ISO standaard	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------------	---

Duurzaamheid

Geluidsniveau	<68 dBA
----------------------	---------

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGWAGEN voor 20x 2/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922757

Optionele accessoires

- OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief separaat actief kool filter, water 5 - 35° C, voor frontlader en doorschuif afwasmachines met atmosferische boiler en ovens PNC 864388
- WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers PNC 920003
- WATERONTHARDINGSFILTER, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt stoomverbruik, minder dan 2 uur per dag vol stoom gebruik PNC 920004
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers PNC 921305
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 922189
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium PNC 922190
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium PNC 922191
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 922264
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven PNC 922328
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs PNC 922348
- RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven PNC 922357
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922362
- ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingwagen 20x 2/1GN PNC 922367
- WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven PNC 922386
- KERNTemperatuurmeter voor SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven PNC 922390
- POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922618
- DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922651
- DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922652
- HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 20x 2/1GN PNC 922658
- BELADINGWAGEN voor 15x 2/1-65GN, 84 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922686
- BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur PNC 922687
- SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, roestvrijstaal, hoogte verstelling 150 mm, voor vloerbevestiging van de SkyLine ovens 20x 1/1GN en 20x 2/1GN PNC 922707
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating PNC 922713
- HOUDER VOOR KERNTemperatuurmeter IN VLOEISTOF PNC 922714
- HOUDER voor de handgreep van de beladingwagen 20x 1/1GN en 20x 2/1GN PNC 922743
- OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding PNC 922746
- OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 922747
- BELADINGWAGEN voor 20x 2/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922757
- BELADINGWAGEN voor 16x 2/1-40GN, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922758
- BANQUET BELADINGWAGEN voor 92 borden Ø310 mm, 85 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922760
- BELADINGWAGEN voor 16x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922762

- BANQUET BELADINGWAGEN voor 116 borden Ø310 mm, 66 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922764
- ADAPTER SET voor aas beladingwagen 20x2/1GN in SkyLine oven (voor beladingwagen geproduceerd tot 2019) PNC 922770
- AANPASSING SET voor SkyLine beladingwagens 20x 1/1GN en 20x 2/1GN in de air-o-steam oven PNC 922771
- TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP PNC 922773
- VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm PNC 922776
- Aansluitset voor piek management voor 20 GN ovens PNC 922778
- BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925001
- BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925002
- OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 925003
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating PNC 925004
- BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating PNC 925005
- BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen PNC 925006
- REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 PNC 925008

Aanbevolen chemicalien

- C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr PNC 0S2394
- C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks PNC 0S2395