

SkyLine Premium Combi steamer 6x1/1GN, boiler rvs 1.4404, elektrisch

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



217850 (ECO61B2A1)

COMBI STEAMER 6x
1/1-40GN, stoomboiler van
rvs 1.4404 (AISI316L),
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 6x 1/1-40GN, met tiptoets bediening. Stoomboiler van roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L) met 100% vochtverzadiging, geregeld door een lambda sensor. OptiFlow lucht circulatie met 5 ventilatorsnelheden 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. Condens opvanggoot onder de deur met automatische afvoer. Uitneembare geleiderrekken met 6 paar geleiders, 67 mm afstand, kantel beveiliging. Automatisch service diagnose systeem.

Uitvoering

- 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 gastronorm 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).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Capaciteit: 6 platen 1/1GN.

Goedkeuring

- 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 1/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

- Digitaal bedieningspaneel met LED verlichte tiptoetsen en geleide selectie.
- 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).

Duurzaamheid



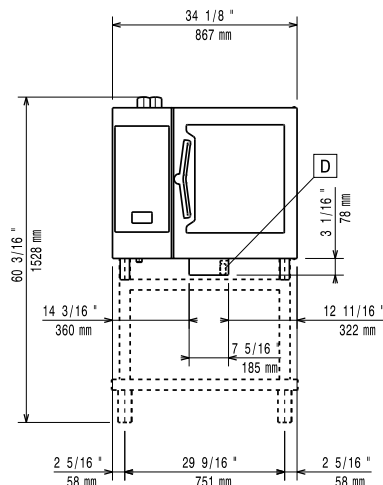
- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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



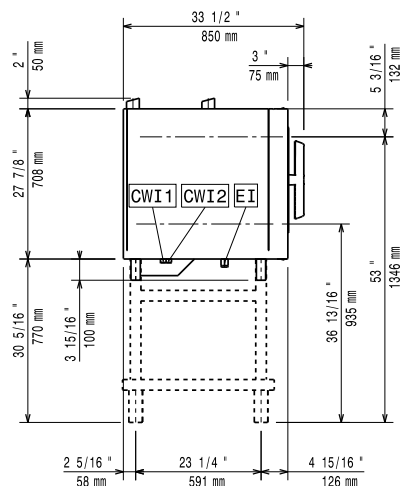
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Combi steamer 6x1/1GN, boiler rvs 1.4404, elektrisch

Front aanzicht

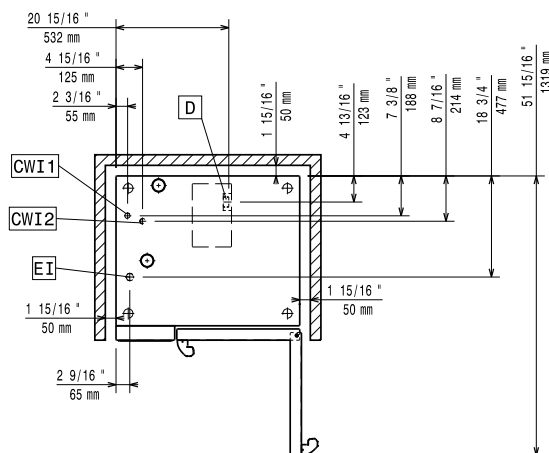


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Boiler vermogen

217850 (ECO E61B2A1) 9 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

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

Amperage 18.9 A

Aangesloten vermogen 11.8 kW

Water

Water hardheid 2-5 °dH

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

Water aansluiting CWI1-CWI2 3/4"

Water druk, min/max 1-6 bar

Chloriden <85 ppm

Water geleidbaarheid >50 µS/cm

Afvoer aansluiting D 50mm

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 6x 1/1-40 GN

Geleider afstand 67 mm

Maximale belading 30 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 867 mm

Externe afmetingen, breedte 775 mm

Externe afmetingen, hoogte 808 mm

Gewicht, netto 114 kg

Convector 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

Waterdichtheid index IPX5

Aantal ventilator snelheden 5 (300 - 1500 tpm)

ISO certificaat

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

Duurzaamheid

Geluidsniveau <68 dBA



Electrolux Professional behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Optionele accessoires

- | | | | |
|---|---|------------|--------------------------|
| • OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief PNC 864388 ☐ | • SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130 mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN | PNC 922351 | ☐ |
| • WATERONTHARDINGSFILTER, inclusief PNC 920004 ☐ | • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922362 | ☐ |
| • WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde PNC 922003 ☐ | • GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN | PNC 922382 | ☐ |
| • 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017 ☐ | • WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven | PNC 922386 | ☐ |
| • 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036 ☐ | • KERNTemperatuurmeter voor SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven | PNC 922390 | ☐ |
| • ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062 ☐ | • BELADINGREK voor 6x 1/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922600 | ☐ |
| • REK 1/2GN met opstaande beugels voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922086 ☐ | • BELADINGREK voor 5x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922606 | ☐ |
| • SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171 ☐ | • BELADINGREK voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922607 | ☐ |
| • BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 922189 ☐ | • BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN | PNC 922610 | ☐ |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium PNC 922190 ☐ | • OPEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN | PNC 922612 | ☐ |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium PNC 922191 ☐ | • GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN | PNC 922614 | ☐ |
| • 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐ | • WARMKAST ONDERSTEL met 2 draaideuren, geleiderset 6x 1/1GN of bakkerijnorm 400x600 mm, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN | PNC 922615 | ☐ |
| • ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 922264 ☐ | • POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922618 | ☐ |
| • DEURGRIEP MET VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN PNC 922265 ☐ | • TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor gesloten onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922619 | ☐ |
| • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266 ☐ | • STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine ovens, 2x 6x1/1GN of 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 120 mm | PNC 922620 | ☐ |
| • RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven PNC 922321 ☐ | • BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg | PNC 922626 | ☐ |
| • KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven PNC 922324 ☐ | • BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op verhogingsframe, voor de beladingrekken van beide ovens | PNC 922628 | ☐ |
| • KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326 ☐ | • BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN of 6x 1/1GN op 10x 1/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens | PNC 922630 | ☐ |
| • 4 LANGE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 1/1GN oven PNC 922327 ☐ | | | |
| • 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 ☐ | | | |

• VERHOGINGSFRAME OP STELPOTEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens of 6x1/1GN oven met afzuigkap, geeft 250 mm extra hoogte	PNC 922632	☐	• GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922702	☐
• VERHOGINGSFRAME OP 4 ZWENKWIELEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens, geeft 250 mm extra hoogte	PNC 922635	☐	• WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwieken Ø80 mm, met bevestigingsblokken, voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922704	☐
• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922636	☐	• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 922713	☐
• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922637	☐	• HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF	PNC 922714	☐
• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922638	☐	• GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op ELEKTRISCHE SkyLine oven 6&10x 1/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser	PNC 922718	☐
• 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922639	☐	• GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser	PNC 922722	☐
• MUURCONSOLE voor Skyline 6x 1/1GN oven	PNC 922643	☐	• RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op ELEKTRISCHE oven 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur	PNC 922723	☐
• DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922651	☐	• RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur	PNC 922727	☐
• DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922652	☐	• AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal	PNC 922728	☐
• OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐	• AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator	PNC 922732	☐
• 2 GELEIDERREKKEN voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922655	☐			
• OPEN FRAME voor toren opstelling SkyLine 6x1/1GN oven op 7&15 kg crosswise blastchiller-freezer	PNC 922657	☐			
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 6x 1/1GN	PNC 922660	☐			
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 10x 1/1GN	PNC 922661	☐			
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922662	☐			
• STAPELSET voor 2 elektrische ovens, Skyline 6x1/1GN op air-o-steam 6x1/1GN, hoogte 120 mm	PNC 922679	☐			
• 2 GELEIDERREKKEN voor 4x 1/1-65GN en 4x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922684	☐			
• BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur	PNC 922687	☐			
• GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922690	☐			
• SET VAN 4 STELPOTEN, zwarte afdekking, hoogte verstelling 100-115mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad	PNC 922693	☐			
• REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922699	☐			

- 2 GELEIDERREKKEN voor 5x 1/1-65GN, PNC 922740 ☐
85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN
- SET VAN 4 HOGE STELPOTEN, PNC 922745 ☐
roestvrijstaal, hoogte verstelling 230-290 mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad
- OVENPAN 1/1-100GN voor static combi PNC 922746 ☐
bereiding
- OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM PNC 922747 ☐
400x600 mm, VLAKE-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
- TROLLEY VOOR 2 VET PNC 922752 ☐
OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
- TOEVOER WATERDRUK PNC 922773 ☐
REDUCTIEKLEP
- AANSLUITSET VOOR PIEK PNC 922774 ☐
MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens
- VERLENGING VOOR CONDENSPIJP PNC 922776 ☐
OP DE OVEN, 370 mm
- BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met PNC 925000 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met PNC 925001 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met PNC 925002 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAKE-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met PNC 925003 ☐
anti-aanbak coating
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte PNC 925004 ☐
grillstaven met anti-aanbak coating
- BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE PNC 925005 ☐
BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating
- BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, PNC 925006 ☐
lange zijden met opstaande randen
- BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 PNC 925007 ☐
stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating
- REK 1/1GN met opstaande pennen voor PNC 925008 ☐
28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304
- BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met PNC 925009 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met PNC 925010 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met PNC 925011 ☐
anti aanbak coating en afgeronde hoeken
- AANPASSINGSSET voor SkyLine oven PNC 930217 ☐
6&10x 1/1GN op air-o-steam onderstel

Aanbevolen chemicalien

- C25 SPOEL- EN PNC 0S2394 ☐
ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr
- C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat PNC 0S2395 ☐
vrij; doos met 100 stuks (ADR & IMDG Limited Quantity)