

SkyLine Premium Combi steamer 10x2/1GN, boiler rvs 1.4404, elektrisch

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



217853 (ECOIE102B2A1)

COMBI STEAMER 10x
2/1-40GN, stoomboiler van
rvs 1.4404 (AISI316L),
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 10x 2/1-40GN, met tiptoets bediening. Stoomboiler van roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L) 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. Condens opvanggoot onder de deur met automatische afvoer. Uitneembare geleiderrekken met 10 paar geleiders, 67 mm afstand, kantel beveiliging. Automatisch service diagnose systeem. IPX5 waterdicht.

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

Goedkeuring

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

- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Capaciteit: 10 platen 2/1GN of 20 platen 1/1GN.
- 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 sturelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 2/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

TIT_UI Data Management

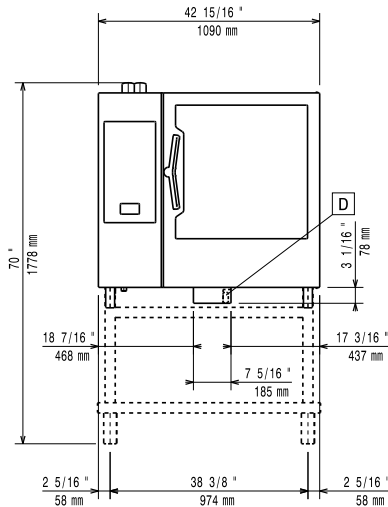
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

Duurzaamheid

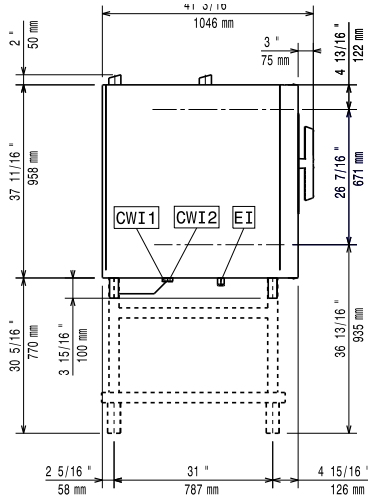


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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

Front aanzicht

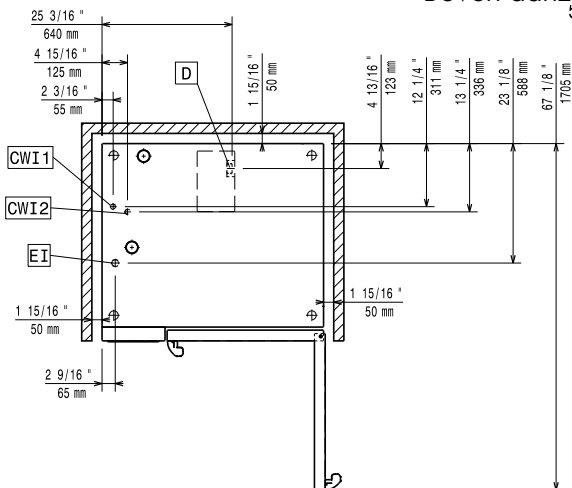


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	217853 (ECOIE102B2A1)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Amperage		57.7 A
Aangesloten vermogen		40.1
Boiler vermogen		36 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	<20 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	10x 2/1-40GN, 20x 1/1-40GN
Geleider afstand	67 mm
Maximale belading	100 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	1090 mm
Externe afmetingen, breedte	971 mm
Externe afmetingen, hoogte	1058 mm
Gewicht, netto	179 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
----------------------	---------

Optionele accessoires

- OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief PNC 864388
 separaat actief kool filter, water 5 - 35° C, voor frontlader en doorschuif afwasmachines met atmosferische boiler en ovens
- WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920003
 STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers
- WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920004
 inclusief filterpatroon en watermeter. Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt stoomverbruik, minder dan 2 uur per dag vol stoom gebruik
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER PNC 921305
 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde PNC 922003
 zwenkwielen Ø125 mm, voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN (niet voor gedemonteerd onderstel)
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922017
 AISI304
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande PNC 922036
 beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922062
 AISI304
- ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal PNC 922076
 AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171
 afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal PNC 922175
 AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor PNC 922189
 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922190
 met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922191
 met 4 opstaande randen, aluminium
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239
 roestvrijstaal AISI304
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922264
 roestvrijstaal AISI304
- DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, PNC 922265
 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN
- REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922266
 voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PNC 922325
 PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326
 AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal PNC 922328
 AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, PNC 922348
 met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs
- SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, PNC 922351
 roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130 mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN
- RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm PNC 922357
 diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven
- REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922362
 voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304
- ISOLATIEHOES, blauw kunststof met PNC 922366
 klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 2/1GN
- GELEIDERSET 4x 1/1GN voor PNC 922384
 ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN
- WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, PNC 922386
 roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven
- KERNTEMPERATUURMETER VOOR PNC 922390
 SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven
- BELADINGREK voor 10x 2/1-40GN, 65 PNC 922603
 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
- BELADINGREK voor 8x 2/1-65GN, 80 PNC 922604
 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
- BODEMRAIL inclusief losse handgreep PNC 922605
 voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 2/1GN
- BELADINGREK voor 8x PNC 922609
 BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
- OPEN ONDERSTEL met bodenschap PNC 922613
 en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN
- GESLOTEN ONDERSTEL met 2 PNC 922616
 draaideuren en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN
- POMPENSET voor externe vloeibare PNC 922618
 zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
- STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine PNC 922621
 ovens, 2x 6x1/1GN of 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 120 mm
- BELADINGWAGEN voor verrijdbare PNC 922627
 beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
- BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde PNC 922631
 SkyLine ovens 6x 2/1GN of 6x 2/1GN op 10x 2/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens
- AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, PNC 922636
 roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN

• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• BANQUET BELADINGREK voor 51 borden Ø310 mm, 75 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg	PNC 922650	<input type="checkbox"/>	• AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• SET VAN 4 HOGE STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 230-290 mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN	PNC 922664	<input type="checkbox"/>	• OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN	PNC 922667	<input type="checkbox"/>	• TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• GELEIDERSSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN	PNC 922692	<input type="checkbox"/>	• AANSLUITSET VOOR PIEK MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>	• VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op ELEKTRISCHE SkyLine oven 6&10x 2/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser	PNC 922719	<input type="checkbox"/>	• OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser	PNC 922721	<input type="checkbox"/>	• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op ELEKTRISCHE ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur	PNC 922724	<input type="checkbox"/>			



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, boiler rvs
1.4404, elektrisch

- 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
- AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN op air-o-steam onderstel PNC 930218

Aanbevolen chemicalien

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



SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, boiler rvs 1.4404, elektrisch

bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.