

## SkyLine Premium Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



217883 (ECOG102B2G0)

COMBI STEAMER 10x  
2/1-40GN, stoomboiler,  
dubbele glasdeur,  
tiptoetsen, SkyClean  
reiniging, aardgas,  
230V-50-1N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 10x 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. 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).

- 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: 10 platen 2/1GN of 20 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

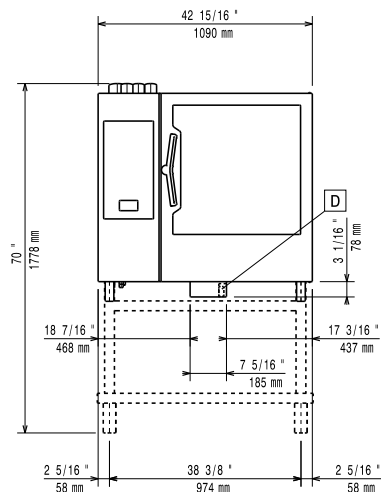
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang op het front naar de stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 2/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

## Duurzaamheid

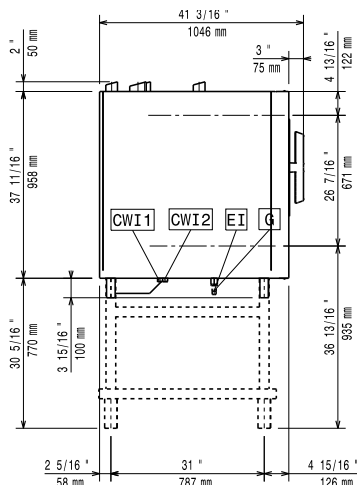


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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

Front aanzicht



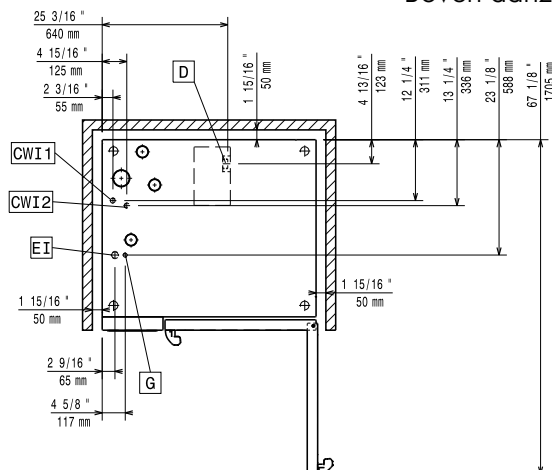
Zij aanzicht



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

EI = Elektrische aansluiting  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Elektra

#### Voltage

217883 (ECO102B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

#### Amperage

6.8 A

#### Aangesloten vermogen

1.5 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

### Gas

#### Gas vermogen

47 kW

#### Standaard gas toelevering

Aardgas G20

#### Gas aansluiting ISO 7/1

1/2" MNPT

#### Boiler vermogen

25 kW

### 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

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

195 kg

#### Convectie

X

#### Stomen

X

#### Combi hete lucht-stoom

X

#### Cook and Hold

X

#### Luchtvochtigheids 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, inclusief PNC 920004   
 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 AISI304 PNC 922062
- ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, PNC 922076   
 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 gas SkyLine ovens, PNC 922625   
 6x2/1GN op 10x2/1GN, hoogte 150 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"/> | • 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"/> |
| • 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, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator  | PNC 922734 | <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 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"/> |
| • BANQUET BELADINGREK voor 51 bordes Ø310 mm, 75 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg  | PNC 922650 | <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"/> |
| • DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating   | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN   | PNC 922654 | <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"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN   | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN   | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken   | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • GASOVEN OMBOUWSET van LPG naar AARDGAS, voor SkyLine oven   | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken   | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOKGAS CONDENSOR voor gasverwarmde SkyLine ovens, voorkomt condens vorming in de rookgasafvoer   | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating   | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN  | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating   | PNC 925004 | <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"/> | • BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating   | PNC 925005 | <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 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN op air-o-steam onderstel  | PNC 930218 | <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"/> |  |            |                          |
|   |            |                          | <b>Aanbevolen chemicalien</b>  |            |                          |
|   |            |                          | • C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr   | PNC OS2394 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks  | PNC OS2395 | <input type="checkbox"/> |