

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).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een

Goedkeuring

storing is, om ineffektieve 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 stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 2/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

- 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



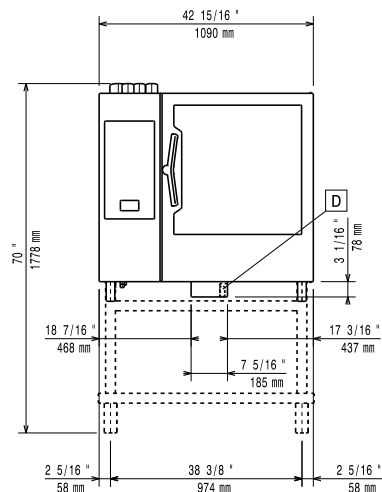
- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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



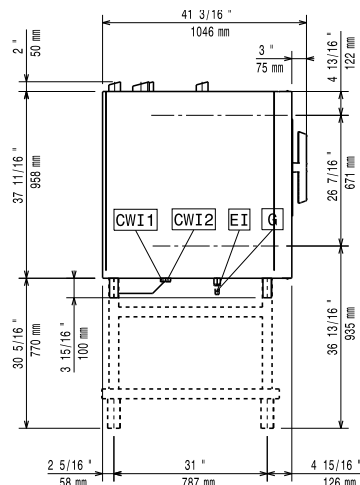
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

Front aanzicht



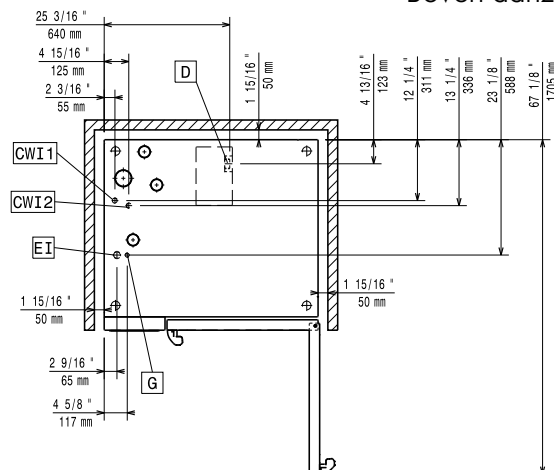
Zij aanzicht



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

EI = Elektrische aansluiting
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Voltage	220-240 V/1 ph/50 Hz
Amperage	6.8 A
Aangesloten vermogen	1.5 kW

Gas

Boiler vermogen	25 kW
Gas vermogen	47 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20
Gas aansluiting ISO 7/1	1/2" MNPT

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	<17 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	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
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

SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, aardgas



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

2025.05.07



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

ISO certificaat

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

Duurzaamheid

Geluidsniveau <68 dBA



SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

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

2025.05.07

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	☐	• REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304	PNC 922362	☐
• WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers	PNC 920003	☐	• ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 2/1GN	PNC 922366	☐
• WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN (niet voor gedemonteerd onderstel)	PNC 922003	☐	• GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN	PNC 922384	☐
• 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 10x 2/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg	PNC 922603	☐
• ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde	PNC 922076	☐	• BELADINGREK voor 8x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg	PNC 922604	☐
• SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven	PNC 922171	☐	• BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 2/1GN	PNC 922605	☐
• 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde	PNC 922175	☐	• BELADINGREK voor 8x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg	PNC 922609	☐
• BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating	PNC 922189	☐	• OPEN ONDERSTEL met bodemchap en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN	PNC 922613	☐
• BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium	PNC 922190	☐	• GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN	PNC 922616	☐
• BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium	PNC 922191	☐	• POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922618	☐
• 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304	PNC 922239	☐	• STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, 6x2/1GN op 10x2/1GN, hoogte 150 mm	PNC 922625	☐
• ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304	PNC 922264	☐	• BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg	PNC 922627	☐
• DEURGRIEP MET VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN	PNC 922265	☐	• BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN of 6x 2/1GN op 10x 2/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens	PNC 922631	☐
• REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304	PNC 922266	☐	• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922636	☐
• KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens	PNC 922325	☐	• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922637	☐
• KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen	PNC 922326	☐	• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922638	☐
• 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven	PNC 922328	☐	• 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922639	☐
• OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs	PNC 922348	☐			
• 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	☐			
• RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven	PNC 922357	☐			

• 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	☐	• 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	☐
• DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922651	☐	• 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	☐
• DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922652	☐	• OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding	PNC 922746	☐
• OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN	PNC 922654	☐	• OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating	PNC 922747	☐
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN	PNC 922664	☐	• TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922752	☐
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN	PNC 922667	☐	• TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP	PNC 922773	☐
• GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven	PNC 922670	☐	• VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm	PNC 922776	☐
• GASOVEN OMBOUWSET van LPG naar AARDGAS, voor SkyLine oven	PNC 922671	☐	• BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925000	☐
• ROOKGAS CONDENSOR voor gasverwarmde SkyLine ovens, voorkomt condens vorming in de rookgasafvoer	PNC 922678	☐	• BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925001	☐
• BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur	PNC 922687	☐	• BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken	PNC 925002	☐
• GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN	PNC 922692	☐	• OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating	PNC 925003	☐
• 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	☐	• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 925004	☐
• REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922699	☐	• BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating	PNC 925005	☐
• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 922713	☐	• BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen	PNC 925006	☐
• HOUDER VOOR KERNTemperatuurmeter IN VLOEISTOF	PNC 922714	☐	• REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304	PNC 925008	☐
• 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	☐	• AANPASSINGSET voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN op air-o-steam onderstel	PNC 930218	☐
• 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	☐	Aanbevolen chemicalien		
• 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	☐	• C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTE; 50 stuks van 30 gr	PNC 0S2394	☐
			• C22 REINIGINGSTABLETTE, fosfaat vrij; doos met 100 stuks (ADR & IMDG Limited Quantity)	PNC 0S2395	☐