

SkyLine Premium Combi steamer 20x1/1GN, elektrisch, Marine

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**227814 (ECO201B2E0)**COMBI STEAMER 20x
1/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, Marine,
440V-50/60-3**227824 (ECO201B2D0)**COMBI STEAMER 20x
1/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, Marine,
440V-50/60-3

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 20x 1/1-40GN, met tiptoets bediening, marine uitvoering. 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. Beladingswagen 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.

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: 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.
- Uitgevoerd met een 1/1 GN beladingwagen met 63 mm geleiderafstand.

Constructie

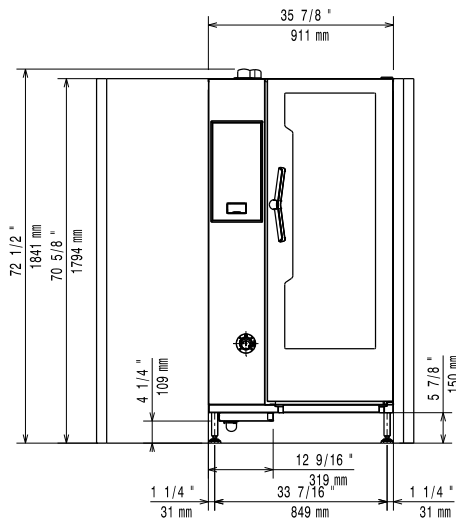
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang op het front naar de stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Geïntegreerd deurscherm ter voorkoming van stoom- en warmteverlies uit de deur, wanneer de beladingwagen niet in gebruik is.

Duurzaamheid

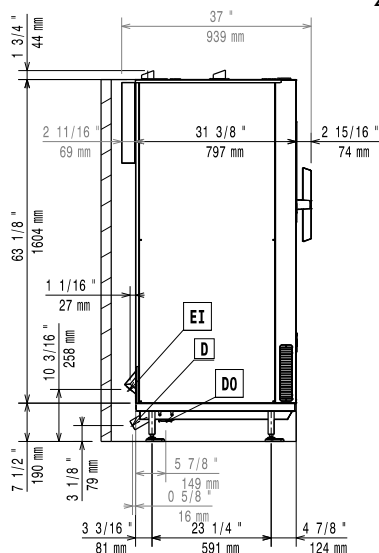


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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

Front aanzicht



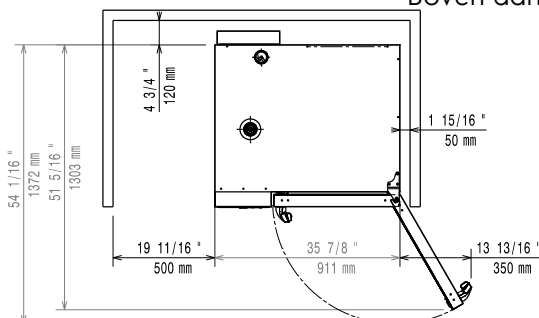
Zij aanzicht



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

EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

227814 (ECO201B2E0)	380-415 V/3 ph/50-60 Hz
227824 (ECO201B2D0)	440 V/3 ph/50-60 Hz

Amperage

227814 (ECO201B2E0)	56 A
227824 (ECO201B2D0)	51.5 A

Aangesloten vermogen

227814 (ECO201B2E0)	40.4 kW
227824 (ECO201B2D0)	39.3 kW

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 <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 1/1-40 GN

Geleider afstand 63 mm

Maximale belading 100 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 911 mm

Externe afmetingen, breedte 864 mm

Externe afmetingen, hoogte 1794 mm

Gewicht, netto 265 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 04

Duurzaamheid

Geluidsniveau <68 dBA

SkyLine Premium
 Combi steamer 20x1/1GN, elektrisch, Marine

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

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 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
- 1 stuks BELADINGWAGEN voor 20x 1/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg PNC 922753

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
- REK 1/2GN met opstaande beugels voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922086
- 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
- RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven PNC 922321
- KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven PNC 922324
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326
- 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
- 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 1/1GN PNC 922365
- 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
- SYSTEEM VOOR SCHRIKKEN MET KOUD WATER, voor 20 GN SkyLine ovens PNC 922420
- - NOT TRANSLATED - PNC 922428
- POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitlangen, 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 1/1GN PNC 922659
- BELADINGWAGEN voor 15x 1/1-65GN, 84 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg PNC 922683
- 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
- GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op ELEKTRISCHE SkyLine oven 20x 1/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser PNC 922720

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op ELEKTRISCHE oven 20x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> | • OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 20x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> | • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 20x 1/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922735 | <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"/> |
| • HOUDER voor de handgreep van de beladingwagen 20x 1/1GN en 20x 2/1GN | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | • REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • BELADINGWAGEN voor 20x 1/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • BELADINGWAGEN voor 16x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • BANQUET BELADINGWAGEN voor 54 borden Ø310 mm, 74 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> | • BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • BELADINGWAGEN voor 16x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BANQUET BELADINGWAGEN voor 45 borden Ø310 mm, 90 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> | Aanbevolen chemicalien | | |
| • ADAPTER SET voor aos beladingwagen 20x1/1GN in SkyLine oven (voor beladingwagen geproduceerd tot 2019) | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> | • C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr | PNC OS2394 | <input type="checkbox"/> |
| • AANPASSING SET voor SkyLine beladingwagens 20x 1/1GN en 20x 2/1GN in de air-o-steam oven | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> | • C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks | PNC OS2395 | <input type="checkbox"/> |
| • TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • DEUR STOPPER, 6x & 10x 1/1GN ovens, marine, voor het openhouden van de geopende deur | PNC 922775 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Aansluitset voor piek management voor 20 GN ovens | PNC 922778 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | | |