

## SkyLine Pro Combi oven 10x2/1GN, elektrisch

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



217923 (ECOE102C2A0)

COMBI OVEN 10x 2/1-40GN,  
dubbele glasdeur,  
tiptoetsen, SkyClean  
reiniging, 400V-50/60-3N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Combi oven SkyLine Pro voor 10x2/1-40GN met tiptoets bediening en digitaal display, afleesbaar op 12 m afstand. Boilerloze automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor bevochtiging en stomen. OptiFlow lucht circulatie systeem met 5 ventilator snelheden van 300 tot 1500 tpm. Automatisch SkyClean reiniging systeem, 5 automatische cycli van 54 tot 180 minuten. Handmatig: volledig zelf in te stellen bereidingswijze, voorbereiding met convectie (25 - 300°C), met in 11 stappen instelbare luchtvochtigheid tot 90% stoomverzadiging. Geprogrammeerd: programmeerbaar met 100 programma's, elk voor 4 bereidingsfasen. EcoDelta cooking, warmhoud programma. Herhaling van de laatste instelling. Kerntemperatuurmeter met 1 voeler in de insteek pen. Half vermogen stand. Automatisch voor verwarmen en automatisch terugkoelen van de ovenruimte met gesloten deur. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP gegevens. Vervaardigd van roestvrijstaal 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.
- Stomen zonder boiler (directe inspuiting) voor toevoeren van stoom en op niveau houden van de luchtvochtigheidsgraad voor een kwalitatief hoogwaardige bereidingsresultaat.
- Hete lucht (convectie) van maximaal 300°C, is perfect voor bereiding met lage luchtvochtigheid. Automatische vochtinjectie met 11 standen, voor stoom generatie zonder boiler:
  - 0 = geen vochtinjectie (bruineren, gratineren, bakken, opwarmen)
  - 1-2 = lage vochtigheid (kleine porties vlees en vis)
  - 3-4 = lage tot gemiddelde vochtigheid (grote stukken vlees, gebraden kip, rijzen, regenereren)
  - 5-6 = gemiddelde vochtigheid (gebakken groente en eerste stap van gebakken vlees en vis)
  - 7-8 = gemiddeld tot hoge vochtigheid (gestoofde groente)
  - 9-10 = hoge vochtigheid (gebraden vlees, gepofte aardappelen)
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- 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. 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 gebruik en configuraties. De USB poort is tevens voor toepassing van de sous-vide kerntemperatuursensor (optionele accessoire).

### Goedkeuring

- 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.

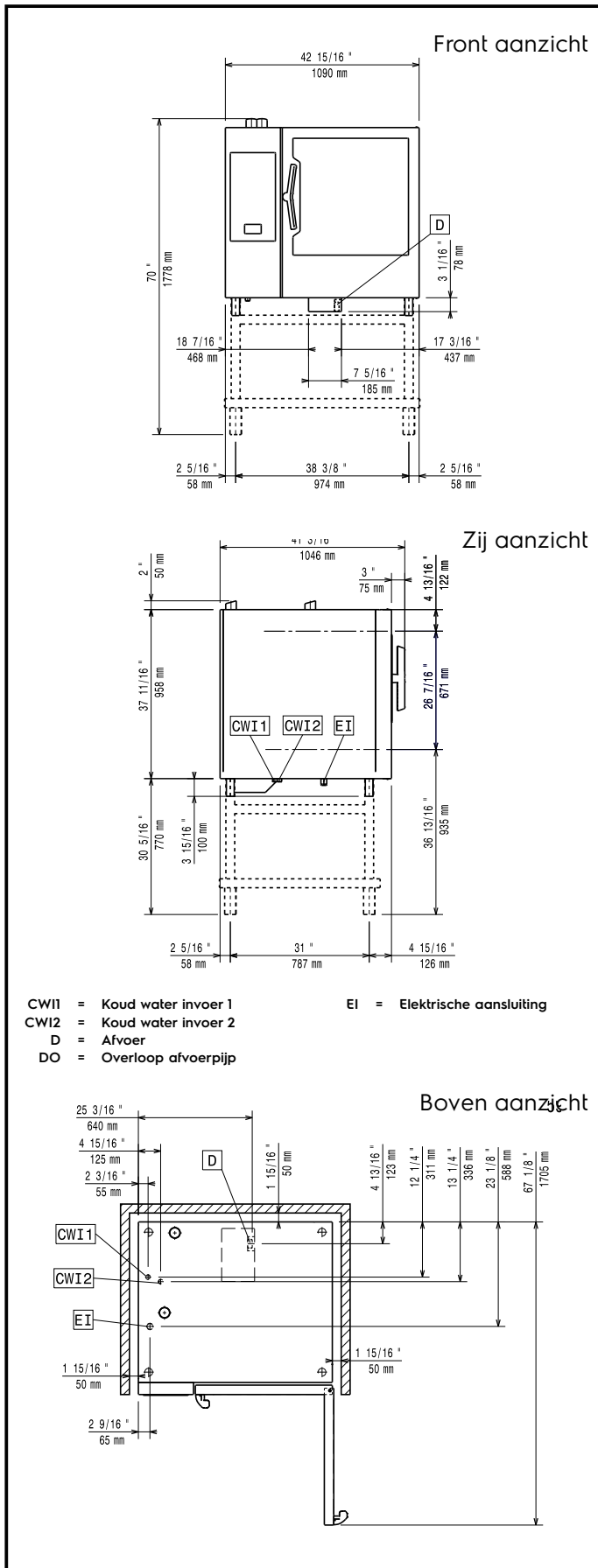
## Constructie

- 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).





### Elektra

<b>Voltage</b>	217923 (ECOEI02C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Amperage</b>		54.8 A
<b>Elektrisch max. vermogen</b>		37.9 kW
<b>Aangesloten vermogen</b>		37.9 kW
<b>Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.</b>		

### Water

<b>Water aansluiting CWI1-CWI2</b>	3/4"
<b>Water hardheid</b>	2-5 °dH
<b>Water druk, min/max</b>	1-6 bar
<b>Afvoer aansluiting D</b>	50mm
<b>Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.</b>	

Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.

<b>Max. water toevoer temperatuur</b>	30 °C
<b>Chloriden</b>	<10 ppm
<b>Water geleidbaarheid</b>	>50 µS/cm

### Opstelling

<b>Vrije ruimte rondom de oven</b>	5 cm aan de achterzijde en de rechter zijde.
<b>Aanbevolen vrije ruimte voor service werkzaamheden</b>	50 cm aan de linker zijde.

### Capaciteit

<b>Aantal Gastronorm bakken</b>	10x 2/1-40 GN, 20x 1/1-40 GN
<b>Geleider afstand</b>	67 mm
<b>Maximale belading</b>	100 kg

### Algemene gegevens

<b>Draairichting deur</b>	
<b>Externe afmetingen, lengte</b>	1090 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	971 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	1058 mm
<b>Gewicht, netto</b>	163 kg
<b>Convectie</b>	X
<b>Stomen</b>	X
<b>Combi hete lucht-stoom</b>	X
<b>Cook and Hold</b>	X
<b>Luchtvochtigheid controle</b>	X
<b>Regeneratie</b>	X
<b>Lage temperatuur stomen</b>	X
<b>Kerntemperatuur meter</b>	X
<b>Automatisch reiniging systeem</b>	X
<b>Aantal ventilator snelheden</b>	5 (300 - 1500 tpm)
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX5

### Duurzaamheid

<b>Geluidsniveau</b>	<68 dBA
----------------------	---------

**Optionele accessoires**

- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven  | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304  | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 2/1GN   | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN   | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304  | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • KERNTEMPERATUURMETER VOOR SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde  | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 10x 2/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg               | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 8x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg                | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde   | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 2/1GN                      | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 8x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • OPEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN  | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN   | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN              | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine ovens, 2x 6x1/1GN of 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 120 mm  | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |
| • DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg                           | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens  | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN   | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen   | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven   | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN  | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 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 | <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"/> | • RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur | PNC 922726 | <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, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal   | PNC 922729 | <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 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal                                 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |
| • DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator   | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |
| • OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN   | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator   | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN   | PNC 922664 | <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"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN   | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding   | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • GELEIDERSSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN   | PNC 922692 | <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"/> |
| • 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"/> | • TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • WIFI BOARD (NIU) voor inbouw in ESR afwasmachine, SkyLine oven en/of SkyChill blastchiller, noodzakelijk bij een SkyDuo connectie   | PNC 922695 | <input type="checkbox"/> | • AANSLUITSET VOOR PIEK MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens   | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • ETHERNET board (NIU-LAN) voor oven en korventransportmachines.  | PNC 922696 | <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 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 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 AISI304, rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur                | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

- 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