Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ProS
SkyLine Pro-S Heißluftdämpfer, Direkteinspritzung, 10x1/1GN, elektrisch,



217637 (ECOE101K3A30) SkyLine Pro-S Heißluftdämpfer, Direkteinspritzung, mit touch screen Bedienung, 10x1/1GN, elektrisch, 3 Kochfunktionen (Automatik, Rezeptprogramme, Manuell), Automatische Reinigung, Green Version mit 3-fach-Türverglasung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kombi-Ofen elektrisch, mit hochauflösendem Full-Touchscreen-Interface, mehrsprachig.
- Dampfgarfunktion ohne Boiler zum Hinzufügen und Speichern von Feuchtigkeit.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 7 Lüftergeschwindigkeitsstufen.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und umweltfreundliche Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler.
- Kochmodi: Programme (maximal 1000 Rezepte können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell; EcoDelta-Kochzyklus.
- Sonderfunktionen: MultiTimer-Kochen, Plan-n-Save zur Senkung der Betriebskosten, Make-it-Mine zur Anpassung der Benutzeroberfläche, SkyHub zur Anpassung der Startseite, Agenda MyPlanner, automatischer Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivitätsfähig.
- Einzelsensor-Kerntemperaturfühler.
- 3-fach Glastüre mit LED-Beleuchtung. Türebandung rechts
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Einschubschienen GN 1/1 GN, Abstand 67 mm

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- -0 = keine Feuchtigkeitszufuhr (Bräunen, Gratinieren, Backen, Aufwärmen)
  -1-2 = geringe Luftfeuchtigkeit (kleine Portionen Fleisch und Fisch)
  -3-4 = niedrige bis mittlere Luftfeuchtigkeit (große Fleischstücke, Brathähnchen, Teig gehen lassen, Regenerieren)
  -5-6 = mittlere Luftfeuchtigkeit (gebratenes Gemüse und erste Garstufe von gebratenem Fleisch und Fisch)
  -7-8 = mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit (gedünstetes Gemüse)
  -9-10 = hohe Luftfeuchtigkeit (Braten, Ofenkartoffeln)
- Kurzer Reinigungszyklus: Optimierter Reinigungszyklus mit einer Dauer von nur 33 Minuten, wodurch die Effizienz verbessert und Ausfallzeiten reduziert werden.
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit (optionales Zubehör).
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit 4 automatischen Zyklen (kurz, mittel, intensiv, Spülen).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Programmmodus: Es können maximal 1000 Rezepte im Speicher des Ofens hinterlegt werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wieder abzurufen. Die Rezepte können in 16 verschiedenen Kategorien zusammengefasst werden, um das Menü besser zu organisieren. 16-stufige Kochphasen sind ebenfalls verfügbar.
- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 60 verschiedenen Garzyklen, was die Flexibilität erhöht und für hervorragende Garergebnisse sorgt. Am Gerät können bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.
- Lüfter mit 7 Drehzahlstufen von 300 bis 1500 U/min und reversierende Drehrichtung für optimale Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Electrolux Professional empfiehlt die Verwendung von aufbereitetem Wasser, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern. Überprüfen Sie die örtliche Wasserqualität, um den geeigneten Wasserfilter auszuwählen. Weitere Informationen finden Sie auf der Website.

Konstruktion

- Dreifach verglaste Tür mit 2 aufklappbaren Innenwänden für eine einfache Reinigung und doppelter LED-Lichtleiste.
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Edelstahl
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- [NOT TRANSLATED]
- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Mit SkyDuo sind der Ofen und der Schockfroster miteinander verbunden und kommunizieren, um den Benutzer durch den Cook&Chill-Prozess zu führen und so Zeit und Effizienz zu optimieren (SkyDuo Kit als optionales Zubehör erhältlich).
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- Make-it-Mine Funktion, um eine vollständige Personalisierung oder Sperrung der Benutzeroberfläche zu ermöglichen.
- Mit SkyHub kann der Benutzer die Favoritenfunktionen auf der Homepage gruppieren und sofort darauf zugreifen.
- MyPlanner fungiert als eine Agenda, in der der Benutzer die tägliche Arbeit planen und personalisierte Benachrichtigungen für jede Aufgabe erhalten kann.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Kochprogrammen und Konfigurationen.

  USB-Anschluss ermöglicht auch den Anschluss der Sous-Vide-Sonde (optionales Zubehör).
- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.

Nachhaltigkeit

- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Die äußere Kartonverpackung besteht zu 70 % aus recycelten Materialien und FSC*-zertifiziertem Papier und ist mit umweltfreundlicher Tinte auf Wasserbasis bedruckt, um Nachhaltigkeit und Umweltverantwortung zu fördern.
- Die dreifach verglaste Tür minimiert Ihren Energieverlust.* *Ca. -10 % des Leerlauf-Energieverbrauchs bei Konvektion basierend auf einem Test gemäß ASTM-Norm F2861-20.
- Verbraucht beim Reinigen 33 % weniger Wasser und 22 % weniger Reinigungsmittel als das Vorgängermodell.
- Sparen Sie Energie, Wasser, Spülmittel und Klarspüler mit den umweltfreundlichen Funktionen von SkyClean.
- Die Reinigungsmittel C22 und C25 sind frei von Phosphaten und Phosphor (C25 ist außerdem frei von Maleinsäure) und somit sowohl für die Umwelt als auch für die menschliche Gesundheit unbedenklich.
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.

Optionales Zubehör

• - NOT TRANSLATED -	PNC 920004	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920005	❑
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	❑
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	❑
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	❑
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	❑
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	❑
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	❑
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	❑
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	❑
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	❑
• Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm	PNC 922321	❑
• Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub)	PNC 922324	❑
• Fettsammelbehälter 40 mm	PNC 922329	❑
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	❑
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	❑
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	❑
• Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922364	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	❑
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	❑
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922394	❑
• IOT MODUL FÜR KOMBIDÄMPFER UND SCHOCKFROSTER (FÜR EINEN ANGESCHLOSSENEN UND SKYDUO/ ANPASSUNG)	PNC 922421	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922435	❑
• Dampf-Optimierer	PNC 922440	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922450	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

- Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922601 ❑
- Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922602 ❑
- Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) PNC 922608 ❑
- Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922610 ❑
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922612 ❑
- Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922614 ❑
- Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922615 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel PNC 922618 ❑
- Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm PNC 922620 ❑
- Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster PNC 922626 ❑
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen PNC 922630 ❑
- Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922636 ❑
- Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922637 ❑
- Wandmontageset für 10 GN 1/1 Ofen PNC 922645 ❑
- Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 65mm Einschubabstand PNC 922648 ❑
- Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 85mm Einschubabstand PNC 922649 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN PNC 922653 ❑
- Bäckerei/Patisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand PNC 922656 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen PNC 922663 ❑
- Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter PNC 922685 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen PNC 922687 ❑
- Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau PNC 922690 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand PNC 922694 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) PNC 922699 ❑
- Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau PNC 922702 ❑
- Räder für gestapelte Ofen PNC 922704 ❑
- Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen PNC 922709 ❑
- Gitter Grillrost PNC 922713 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922718 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen PNC 922722 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922723 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen PNC 922727 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen PNC 922728 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen PNC 922732 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen PNC 922733 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen PNC 922737 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm PNC 922745 ❑
- Behälter GN1/1-100 mm emailliert PNC 922746 ❑
- Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm PNC 922747 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922751 ❑
- Wagen für Fettsammelkit PNC 922752 ❑
- DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG PNC 922773 ❑
- Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen PNC 922774 ❑
- VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR PNC 922776 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm PNC 925000 ❑
- Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm PNC 925001 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ❑
- Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1 PNC 925003 ❑
- Aluminium-grill, GN 1/1 PNC 925004 ❑
- Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 PNC 925005 ❑
- Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 PNC 925006 ❑
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007 ❑
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009 ❑
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011 ❑
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=20mm PNC 925012 ❑
- Set 6 Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=40mm PNC 925013 ❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ❑

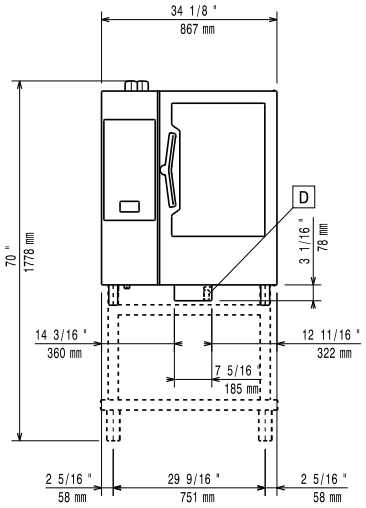
ACC_CHEM

- C25-SPUEL- & ENTKALKUNGS-TABS; 50 STUECK PNC 0S2394 ❑
- C22-CLEANING TAB;100 BAGS; 1 TAB = 65GR ADR & IMDG Limited Quantity PNC 0S2395 ❑

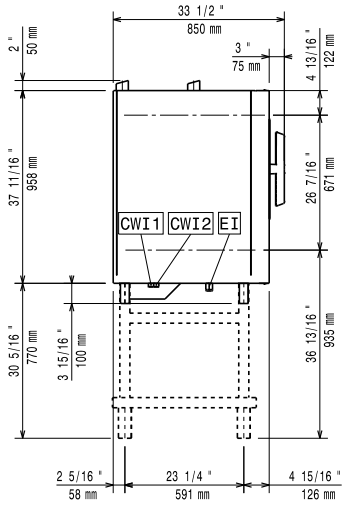
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

SkyLine ProS
SkyLine Pro-S Heißluftdämpfer, Direkteinspritzung, 10x1/1GN, elektrisch,

Front

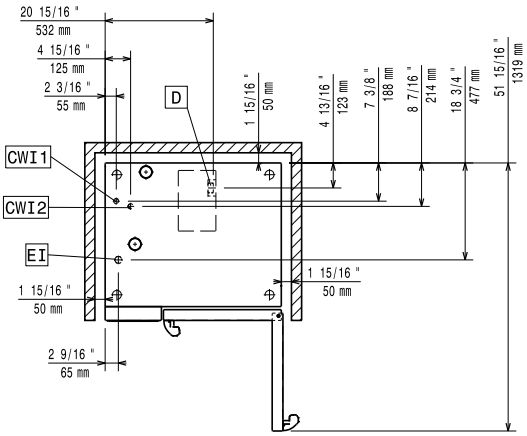


Seite



CWI1	=	Kaltwasserzulauf	EI	=	Elektroanschluss
CWI2	=	Kaltwasserzulauf 2			
D	=	Ablauf			
DO	=	Überlaufrohr			

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	20.3 kW
Anschlusswert:	19 kW

Wasser

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:	30 °C
Anschluss "FCW" Wasserzulauf:	3/4"
Druck bar min/max.:	1-6 bar
Chloride:	<10 ppm
Leitfähigkeit:	>50 µS/cm
Ablauf "D":	50mm

Kapazität:

GN:	10 (GN 1/1)
Max. Chargenleistung:	50 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	867 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	775 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1058 mm
Gewicht:	144 kg
Nettogewicht:	127 kg
Versandgewicht:	144 kg
Versandvolumen:	1.11 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.26