Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SkyLine Pro-S
Heißluftdämpfer,10x2/1GN, elek.

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



217638 (ECOE102K3A30) SkyLine Pro-S Heißluftdämpfer, Direkteinspritzung, mit touch screen Bedienung, 10x2/1GN, 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 2/1 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.

Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SkyLine Pro-S
Heißluftdämpfer,10x2/1GN, elek.

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).
- 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.
- 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.
- 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.

Optionales Zubehör

• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	❑
• - 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	❑
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	❑
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	❑
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	❑
• 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	❑
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	❑
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	❑
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	❑
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	❑
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	❑
• Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922366	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	❑
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	❑
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	❑
• 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	❑
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	❑
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	❑
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	❑

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

2026.11.10

- Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) PNC 922609 ❑
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922613 ❑
- Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922616 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel PNC 922618 ❑
- Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen PNC 922621 ❑
- Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922627 ❑
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen PNC 922631 ❑
- Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922636 ❑
- Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922637 ❑
- Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/ Froster, 75mm Einschubabstand PNC 922650 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922654 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen PNC 922664 ❑
- Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen PNC 922687 ❑
- Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau PNC 922692 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) PNC 922699 ❑
- Gitter Grillrost PNC 922713 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen PNC 922719 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen PNC 922721 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen PNC 922724 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen PNC 922726 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922729 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922731 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922734 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922736 ❑
- 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 ❑
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008 ❑
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=20mm PNC 925012 ❑
- Set 6 Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=40mm PNC 925013 ❑
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ❑

ACC_CHEM

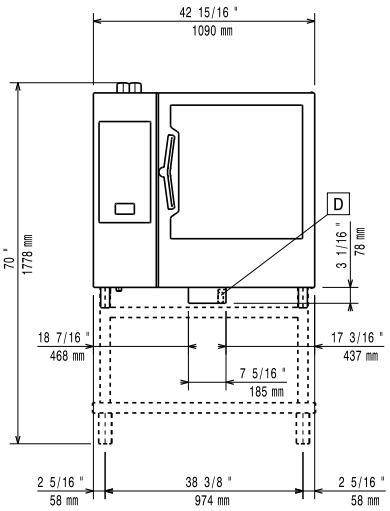
- C25-SPUEL- & ENTKALKUNGS-TABS; 50 STUECK PNC 0S2394 ❑
- C22-CLEANING TAB;100 BAGS; 1 TAB = 65GR ADR & IMDG Limited Quantity PNC 0S2395 ❑

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

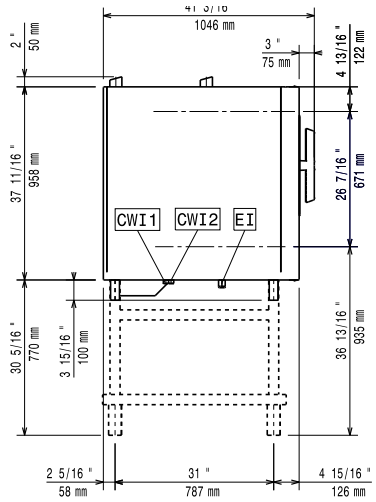
2026.11.10

SkyLine ProS
SkyLine Pro-S
Heißluftdämpfer,10x2/1GN, elek.

Front

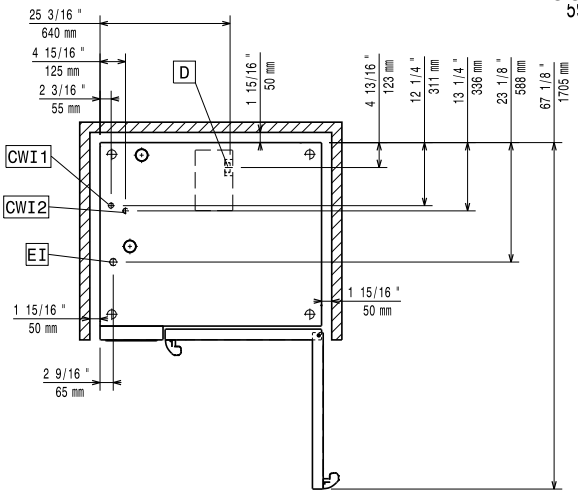


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	37.9 kW
Anschlusswert:	35.4 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 2/1)
Max. Chargenleistung:	100 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	1090 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	971 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1058 mm
Gewicht:	188 kg
Nettogewicht:	163 kg
Versandgewicht:	188 kg
Versandvolumen:	1.59 m³

Zertifizierungen ISO

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

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

2026.11.10