Electrolux PROFESSIONAL

Skyline Premium-S
SkyLine Premium-S Heißluftdämpfer mit Boiler AISI 316L, 20x1/1GN, elektrisch, Green Version mit 3-fach-Türverglasung, mit ECOgastro-Zertifizierung, inkl. Hordenwagen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

229797 (ECOE201T3A31)	SkyLine Premium-S Heißluftdämpfer mit Boiler AISI 316L, mit touch screen Bedienung, 20x1/1GN, elektrisch, 3 Kochfunktionen (Automatik, Rezeptprogramme, Manuell), Automatische Reinigung, Green Version mit 3-fach-Türverglasung, mit ECOgastro-Zertifizierung, inkl. Hordenwagen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kombi-Ofen elektrisch mit hochauflösendem Full-Touchscreen-Interface, mehrsprachig
- Eingebauter Dampferzeuger (aus Edelstahl 316L) mit echter Feuchtigkeitsregelung auf Basis eines Lambda-Sensors
- OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 7 Lüftergeschwindigkeitsstufen
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und umweltfreundliche Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler
- Garprogramme: Automatisch (9 Lebensmittelgruppen mit über 100 vorinstallierten Varianten); Programm (maximal 1000 Rezepte können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (Dampf-, Kombi- und Konvektionszyklen); Spezialzyklen (Regeneration, Niedertemperaturgaren, Gären, EcoDelta, Sous-Vide, Statik-Kombi, Pasteurisierung von Nudeln, Dehydrierung, Food Safe Control und Advanced Food Safe Control)
- Sonderfunktionen: MultiTimer-Garen, Plan-n-Save zur Senkung der Betriebskosten, Make-it-Mine zur Anpassung der Benutzeroberfläche, SkyHub zur Anpassung der Startseite, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine ChillerS, automatischer Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivitätsfähig
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler
- Dreifachverglaste Türe mit doppelter LED-Beleuchtung, Bandung rechts
- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- - inkl. Hordenwagen GN 1/1, Abstand 67 mm

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Eingebauter Dampferzeuger zur hochpräzisen Feuchte- und Temperaturregelung gemäß den gewählten Einstellungen.
- Echte Feuchtigkeitsregelung durch Einsatz der Lambdasonde für konstante Ergebnisse unabhängig von der Beladungsmenge.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- 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.
- Heissluftzyklus (max. 300 °C): ideal für das Kochen mit geringer Luftfeuchtigkeit.
- Kombinationszyklus (max. 300 °C): Kombination von Umlufthitze und Dampf, um eine feuchtigkeits-kontrollierte Kochumgebung zu erhalten, den Garprozess zu beschleunigen und den Gewichtsverlust zu reduzieren.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit 4 automatischen Zyklen (kurz, mittel, intensiv, Spülen) und integrierter Entkalkung des Dampferzeugers.
- Niedertemperatur-Dampfzyklus (max. 100 °C): ideal für Sous-Vide, Regenerierung und feines Kochen. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C).
- Kurzer Reinigungszyklus: Optimierter Reinigungszyklus mit einer Dauer von nur 33 Minuten, wodurch die Effizienz verbessert und Ausfallzeiten reduziert werden.
- Automatikbetrieb mit 9 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Nudeln/Reis, Eier, Gebäck- und Süßbäckerei, Brot, Dessert) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert der Ofen den Garprozess je nach Größe, Menge und Art der beladenen Speisen, um das gewählte Garergebnis zu erreichen. Grafische Echtzeit-Übersicht der Garparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Familie.
- Zyklen+:
  - Regeneration (ideal für ein Bankett auf dem Teller oder eine erneute Regenerierung auf dem Tablett)
  - Niedertemperatur-Garen (um Gewichtsverlust zu minimieren und die Lebensmittelqualität zu maximieren)
  - Gärprogramm
  - EcoDelta-Garen, Kochen mit Kerntemperatursonde, die den voreingestellten Temperaturunterschied (Delta) zwischen dem Kern der Lebensmittel und dem Garraum beibehält
  - Sous-Vide-Garen
  - Static Combi (um traditionelles Kochen aus dem statischen Ofen zu reproduzieren)
  - Pasteurisierung in Gläsern (ideal für Marmelade und Konserven)
  - Dehydrierungszyklen (ideal zum Trocknen von

Früchten, Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte)
- Food Safe Control (zur automatischen Überwachung der Sicherheit des Kochprozesses)
- Advanced Food Safe Control (um das Kochen mit Pasteurisierungsfaktor zu steuern)

- 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.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- GreaseOut: integriertes Fettablass- und Auffangset (um das Set nutzen zu können, muss der Ofen mit einem speziellen Code bestellt werden).
- 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

- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- Boiler aus 316L AISI zum Schutz vor Korrosion.
- 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

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- 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.
- 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).
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.

Nachhaltigkeit

- 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.
- Zero Waste bietet Köchen nützliche Tipps zur Minimierung von Lebensmittelabfällen.
  Zero Waste ist eine Bibliothek mit automatischen Rezepten, deren Ziel es ist:
  - rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum ein zweites Leben zu geben (z. B.: von Milch zu Joghurt)
  - aus überreifem Obst/Gemüse (das normalerweise als unverkäuflich gilt) echte und schmackhafte Gerichte herzustellen
  - die Verwendung von typischerweise weggeworfenen Lebensmitteln fördern (z. B.: Karottenschalen).
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.
- 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 33 % weniger Wasser, 43 % weniger Reinigungsmittel und 25 % weniger Energie mit den neuen Waschprogrammen.*

  *Basierend auf internen Tests, die im Electrolux Professional Laboratory durchgeführt wurden, wobei der aktuelle SkyLine 20 GN1/1 Elektro-Kombi-Ofen mit Boiler mit der Vorgängerversion verglichen wurde.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand — PNC 922753

Optionales Zubehör

• Umkehrosmoseanlage für Untertisch- und Haubenspülmaschinen mit atmosphärischem Boiler	PNC 864388	❑
• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 920005	❑
• 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	❑

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

- 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 ❑
- 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 ❑
- Vulkansmoker für Öfen Längseineschub und Quereinschub (4 verschiendene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338 ❑
- Mehrzweckhaken PNC 922348 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ❑
- Thermohaube für 20 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922365 ❑
- 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922446 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel PNC 922618 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922659 ❑
- Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand PNC 922683 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen PNC 922687 ❑
- 4 Stk. Flanschfüße für 20 GN , 2", 100-130mm PNC 922707 ❑
- Gitter Grillrost PNC 922713 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714 ❑
- Nivellierung der Auffahrrampe für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922715 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922725 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922730 ❑
- Abluftshaube ohne Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922735 ❑
- Kunststoff Ablaufset für 20 GN Ofen , NW=50mm PNC 922738 ❑
- Kunststoff Ablaufgarnitur für 20 GN Ofen, DM=50mm PNC 922739 ❑
- Handgriff für Hordenwagen 20 GN Ofen PNC 922743 ❑
- Behälter GN1/1-100 mm emailliert PNC 922746 ❑
- Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm PNC 922747 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922751 ❑
- Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand PNC 922753 ❑
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand PNC 922754 ❑
- Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand PNC 922756 ❑
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922761 ❑
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand PNC 922763 ❑
- Kompatibilitätskit für AOS/Easyline Anfahrwagen mit Hordengestell (hergestellt bis 2019) zu Öfen 20 GN1/1 PNC 922769 ❑
- Kompatibilitätskit für Anfahrwagen mit Hordengestell zu AOS/Easyline 20GN PNC 922771 ❑
- DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG PNC 922773 ❑
- VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR PNC 922776 ❑
- BAUSATZ FÜR DIE INSTALLATION DES SPITZENMANAGEMENTSYSTEMS FÜR ELEKTRISCHE LEISTUNG 20 GN-ÖFEN PNC 922778 ❑
- 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 ❑
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ❑

ACC_CHEM

- C25-SPUEL- & ENTKALKUNGS-TABS; 50 STUECK PNC 0S2394 ❑

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

- C22-CLEANING TAB;100 BAGS; 1 TAB = 65GR Limited Quantity PNC 0S2395 ❑ ADR & IMDG

Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	40.4 kW
Anschlusswert:	37.7 kW

Wasser

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:	30 °C
Anschluss "FCW" Wasserzulauf:	3/4"
Druck bar min/max.:	1-6 bar
Chloride:	<85 ppm
Leitfähigkeit:	>50 µS/cm
Ablauf "D":	50mm

Kapazität:

GN:	20 (GN 1/1)
Max. Chargenleistung:	100 kg

Schlüsselinformation

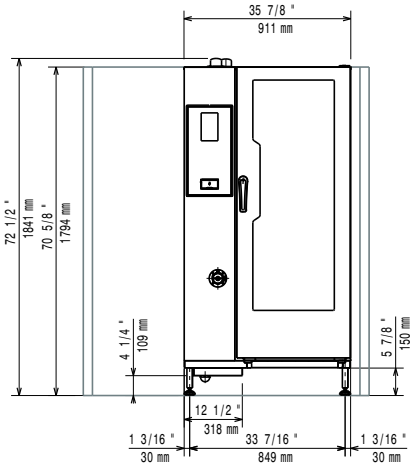
Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	911 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	864 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1794 mm
Gewicht:	302 kg
Nettogewicht:	280 kg
Versandgewicht:	302 kg
Versandvolumen:	2.05 m³

Zertifizierungen ISO

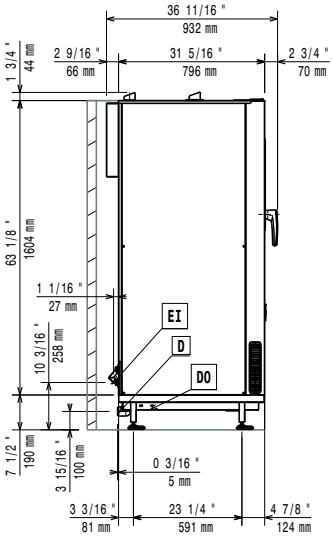
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

Front

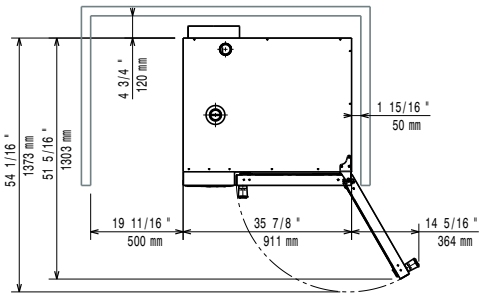


Seite

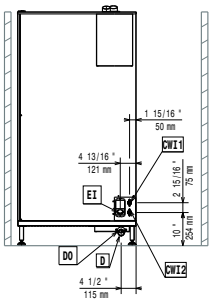


CWI1	=	Kaltwasserzulauf
CWI2	=	Kaltwasserzulauf 2
D	=	Ablauf
DO	=	Überlaufrohr
EI	=	Elektroanschluss

oben



Distances



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

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