

Skyline Premium-S
SKYLINE PREMIUM-S OFEN 10 GN 1/1 -
ELEKTRO - TÜR LINKSANSCHLAG - 3-
FACHVERGLASUNG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


229728 (ECO10IT3AL)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 10x1/1GN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung,
 links angeschlagene Tür,
 Green Version mit dreifach-
 Türverglasung

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.
- Heissluftzyklus (max. 300 °C): ideal für das Kochen mit geringer Luftfeuchtigkeit.
- Kombinationszyklus (max. 300 °C): Kombination von Umlufthitze und Dampf, um eine feuchtigkeitskontrollierte Kochumgebung zu erhalten, den Garprozess zu beschleunigen und den Gewichtsverlust zu reduzieren.
- Niedertemperatur-Dampfzyklus (max. 100 °C): ideal für Sous-Vide, Regenerierung und feines Kochen. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C).
- 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.
- Lüfter mit 7 Drehzahlstufen von 300 bis 1500 U/min und reversierende Drehrichtung für optimale

Genehmigung:

Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiniger (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiniger.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Kapazität: 10 GN 1/1
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

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.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- 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.
- 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.
- 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).

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- 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.
- SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Programmierbar mit verzögerter Startzeit.
- 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.

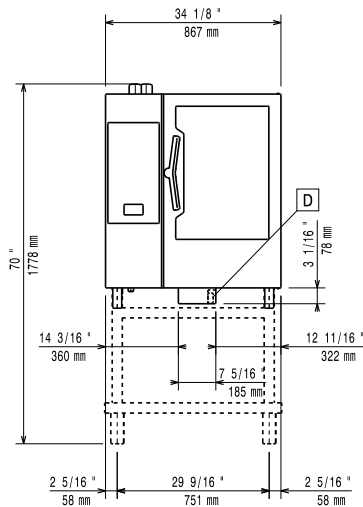


Optionales Zubehör

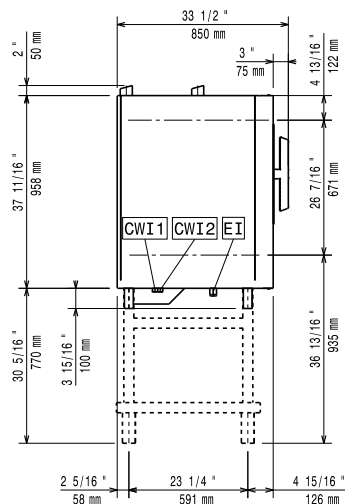
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922614	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm	PNC 922615	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf)	PNC 922619	☐
• Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm	PNC 922620	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922626	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922630	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Wandmontageset für 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922645	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 65mm Einschubabstand	PNC 922648	☐
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	☐	• Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand	PNC 922649	☐
• Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm	PNC 922321	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub)	PNC 922324	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Universal Spießgestell	PNC 922326	☐	• Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐
• 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922656	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922663	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922685	☐
• Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922364	☐	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	☐	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand	PNC 922694	☐
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922601	☐	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922602	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922608	☐	• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	☐
• Schubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610	☐			
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922612	☐			

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 Ofen | 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 Ofen | 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 Ofen | 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 Ofen | PNC 922737 | ☐ |
| • Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 1/1, 85mm Einschubabstand | PNC 922741 | ☐ |
| • Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 2/1, 85mm Einschubabstand | PNC 922742 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Verbingungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 | PNC 930217 | ☐ |

Front

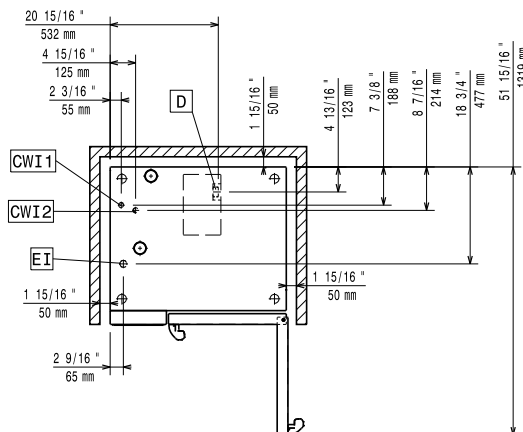


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

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

Wasser

Total hardness: 5-50 ppm

Maximale Zulauftemperatur des Wassers: 30 °C

Anschluss "FCW" Wasserzulauf: 3/4"

Druck bar min/max.: 1-6 bar

Chloride: <45 ppm

Leitfähigkeit: >50 µS/cm

Ablauf "D": 50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapazität:

GN: 10 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm

Außenabmessungen, Höhe: 1058 mm

Nettogewicht: 147 kg

Versandgewicht: 165 kg

Versandvolumen: 1.11 m³

Zertifizierungen ISO

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