

SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER10
GN 1/1 - ELEKTRO - 230V



217912 (ECOE101C2C0)

SkyLine Pro Heißluftdämpfer Direkteinspritzung ohne Boiler mit digitaler Steuerung, 10x1/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

217922 (ECOE101C2A0)

SkyLine Pro Heißluftdämpfer Direkteinspritzung ohne Boiler mit digitaler Steuerung, 10x1/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- 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)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Programmodus: Es können maximal 100 Rezepte im Speicher des Ofens gespeichert werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wiederherzustellen. 4-stufige Garprogramme sind ebenfalls verfügbar.
- Ventilator mit 5 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.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur Spülen).
- 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

- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- 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.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- 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).

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).

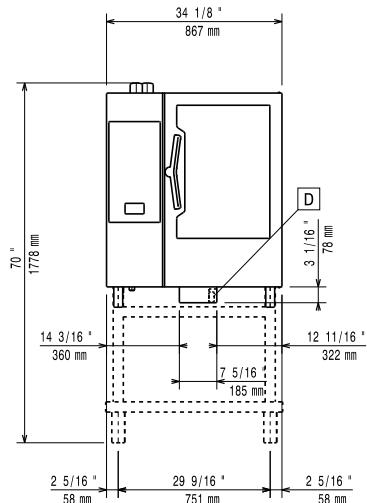


SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER10 GN
1/1 - ELEKTRO - 230V

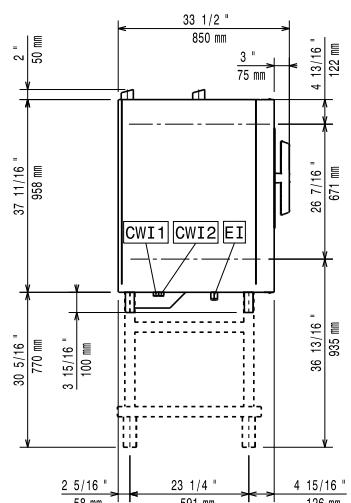


SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER10
GN 1/1 - ELEKTRO - 230V
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.01



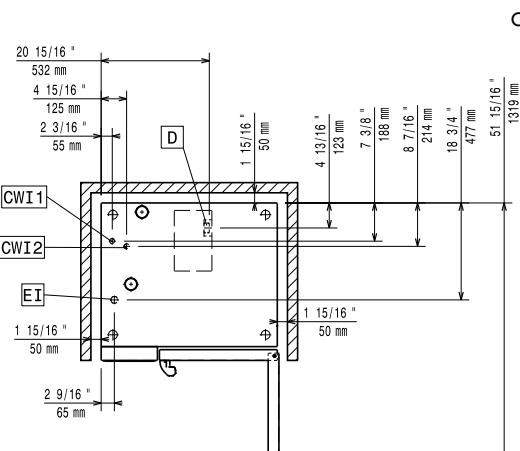
Front



Seite

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

EI = Elektroanschluss



oben

Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217912 (ECOE101C2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217922 (ECOE101C2A0)

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" Wasseraufzulauf: 3/4"

Druck bar min/max.: 1-6 bar

Chloride: <10 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: 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: 127 kg

Versandgewicht:

217912 (ECOE101C2C0)

144 kg

217922 (ECOE101C2A0)

145 kg

Versandvolumen:

217912 (ECOE101C2C0)

1.06 m³

217922 (ECOE101C2A0)

1.11 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

