

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

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**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

## Hauptmerkmale

- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Programmmodus: 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 Reinigung.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

## 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



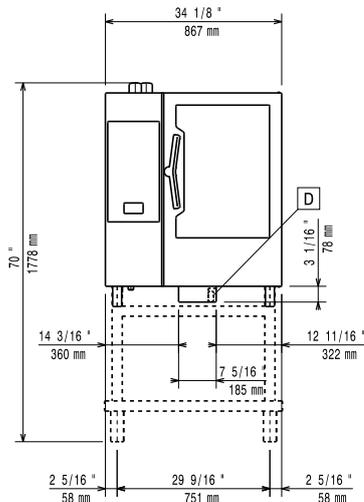
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

### Optionales Zubehör

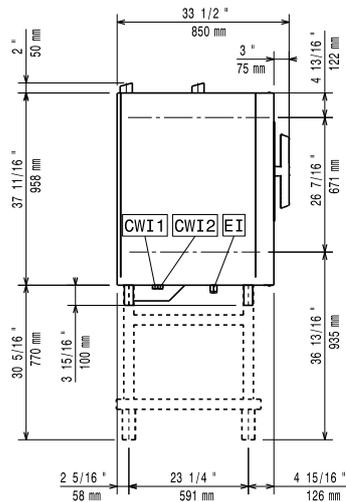
- Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel

PNC 922618

Front

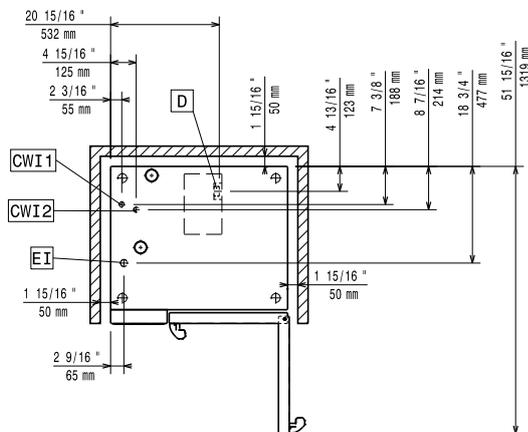


Seite



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

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" Wasserzulauf:**

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:**

144 kg

**Versandvolumen:**

217912 (ECOE101C2C0)      1.06 m<sup>3</sup>

217922 (ECOE101C2A0)      1.11 m<sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

**ISO Standards:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001