

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217912 (ECOIE101C2C0)

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

217922 (ECOIE101C2A0)

 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



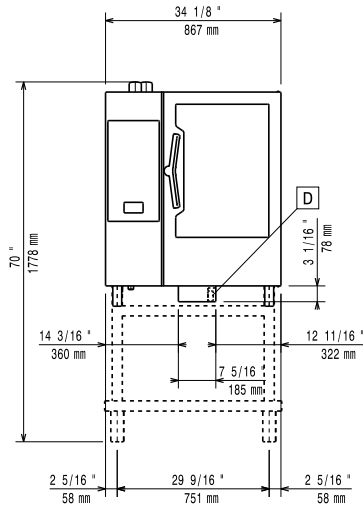
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

Optionales Zubehör

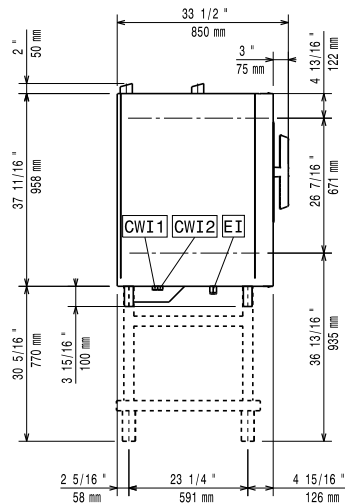
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922614	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• 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/Patisserie 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	☐
• Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm	PNC 922321	☐	• Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand	PNC 922649	☐
• Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub)	PNC 922324	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327	☐	• Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Bäckerei/Patisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922656	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922663	☐
• Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922364	☐	• Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922685	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	☐	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922601	☐	• Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand	PNC 922694	☐
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922602	☐	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922608	☐	• Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	☐
• Schubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610	☐	• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	☐
• 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

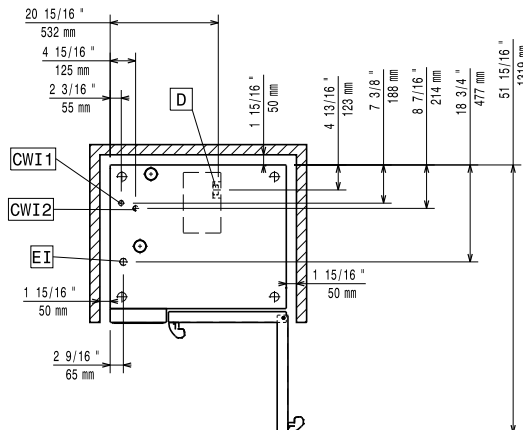


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217912 (ECO101C2C0)

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

217922 (ECO101C2A0)

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 (ECO101C2C0)

1.06 m³

217922 (ECO101C2A0)

1.11 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001