

Skyline Premium-S SKYLINE PREMIUM-S OFEN 10 GN 2/1 - ELEKTRO - TÜR LINKSANSCHLAG - 3- FACHVERGLASUNG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


229729 (ECO102T3AL)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 10x2/1GN, 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 20 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 2/1 oder 20 GN 1/1 Bleche.
- 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 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Panel 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



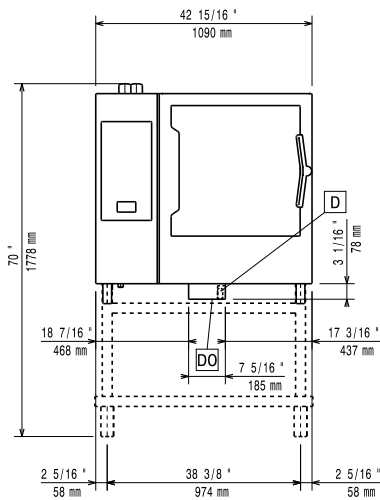
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

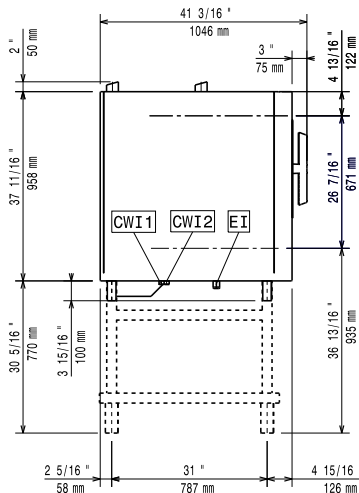
• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	☐	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	☐
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922621	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	☐
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922664	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	☐	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	☐	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	☐
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐
• 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)	PNC 922328	☐	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Gitter Grillrost	PNC 922713	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	☐
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	☐	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922719	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922721	☐
• Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922366	☐	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922724	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	☐	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922726	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922729	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922731	☐
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	☐
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922736	☐
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	☐	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	☐
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922613	☐	• 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 | ☐ |
| • Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 | PNC 925008 | ☐ |
| • Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 | PNC 930218 | ☐ |

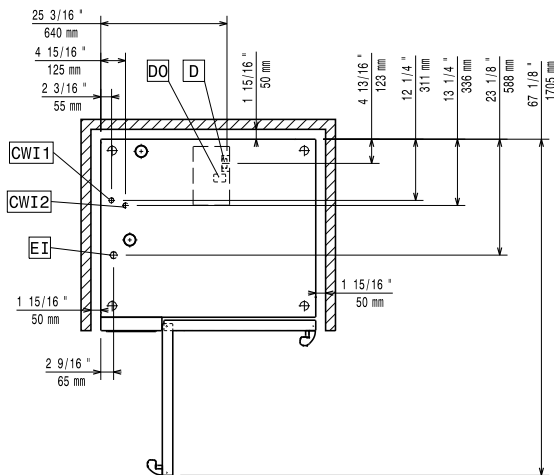
Front



Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
 CW12 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr
 EI = Elektroanschluss

 oben
 5


Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 Anschlusswert: 40.1 kW
 Anschlusswert: 37.4 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 2/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1090 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 971 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 1058 mm
 Nettogewicht: 188 kg
 Versandgewicht: 209 kg
 Versandvolumen: 1.59 m³

Zertifizierungen ISO

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