

**SkyLine ProS**  
**SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN**  
**DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO**  
**GN 2/1 - ELEKTRO**

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**217613 (ECOEI02K2C0)**

SkyLine ProS  
 Heißluftdämpfer  
 Direkteinspritzung ohne  
 Boiler mit Touchpaneel  
 Bedienung, 10x2/1GN,  
 elektrisch, zwei  
 Kochfunktionen  
 (Rezeptprogramme,  
 manuell), automatische  
 Reinigung

**217623 (ECOEI02K2A0)**

SkyLine ProS  
 Heißluftdämpfer  
 Direkteinspritzung ohne  
 Boiler mit Touchpaneel  
 Bedienung, 10x2/1GN,  
 elektrisch, zwei  
 Kochfunktionen  
 (Rezeptprogramme,  
 manuell), automatische  
 Reinigung

## Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- 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 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 Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiniger (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiniger.
- 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.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Kochprogrammen und Konfigurationen.

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

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.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- Kapazität: 10 GN 2/1 oder 20 GN 1/1 Bleche.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- 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 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

### Nachhaltigkeit



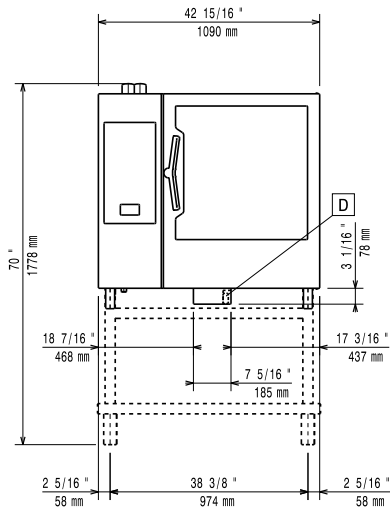
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Auch programmierbar mit verzögertem Start.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.

### Optionales Zubehör

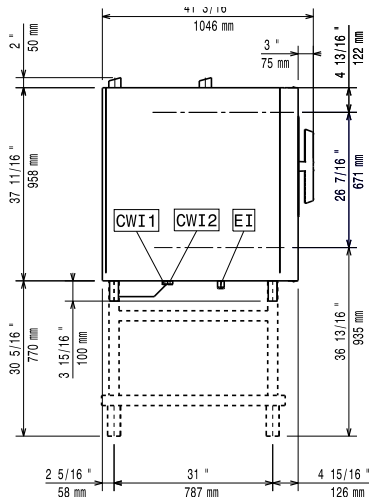
• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
• Automatischer Wasserenthärter mit Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922621	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922664	<input type="checkbox"/>
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	<input type="checkbox"/>	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922366	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922613	<input type="checkbox"/>	• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	<input type="checkbox"/>

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm  | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1              | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Aluminium-grill, GN 1/1  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1                                     | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1  | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1                   | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |

Front

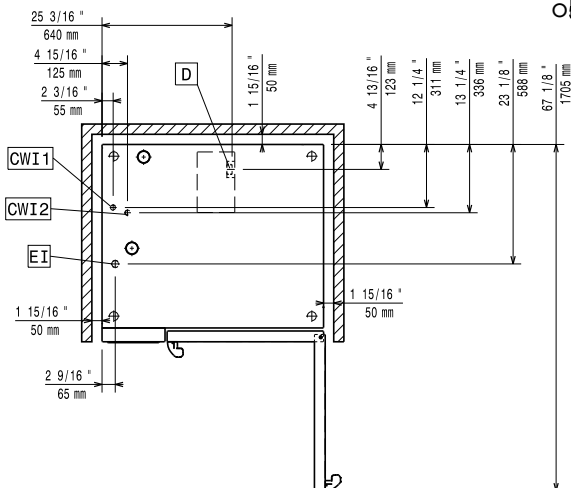


Seite



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

oben



### Elektrisch

#### Netzspannung:

217613 (ECO E102K2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz  
 217623 (ECO E102K2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

#### Anschlusswert:

#### Anschlusswert:

#### Circuit breaker required

35.4 kW  
 37.9 kW

### Wasser

#### Anschluss "FCW" Wasserzulauf:

#### Total hardness:

#### Druck bar min/max.:

#### Ablauf "D":

#### Maximale Zulauftemperatur des Wassers:

#### Härte:

#### Chloride:

#### Leitfähigkeit:

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:

#### Suggested clearance for service access:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

50 cm left hand side.

### Kapazität:

#### GN:

10 - 2/1 Gastronorm

### Schlüsselinformation

#### Außenabmessungen, Länge:

#### Außenabmessungen, Tiefe:

#### Außenabmessungen, Höhe:

#### Nettogewicht:

#### Versandgewicht:

#### Versandvolumen:

1090 mm

971 mm

1058 mm

163 kg

188 kg

1.59 m<sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

#### ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001