Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

# SkyLine Premium
# SKYLINE PREMIUM OFEN 10 GN 2/1 - ELEKTRO

| | |
|---|---|
| **217813 (ECOE102B2C0)** | SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 10x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung |
| **217823 (ECOE102B2A0)** | SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 10x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung |

**Genehmigung:**

## Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- 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).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Voreingestelltes Programm für die Regeneration, ideal für die Bankettservice auf Teller oder die Regenerierung auf Tablett.
- 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 eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 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).
- 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).
- 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

- 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.

## TIT_UI Data Management

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

## 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.



Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

## Optionales Zubehör

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



Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

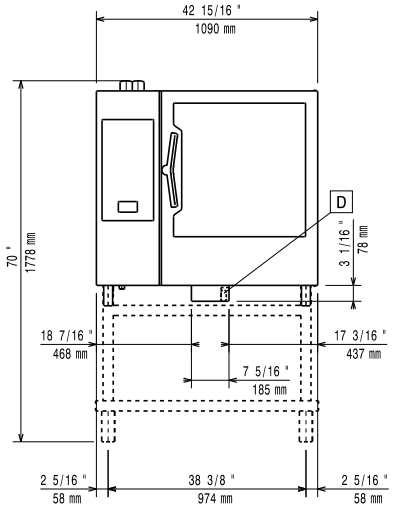
| | | |
|---|---|---|
| • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG | PNC 922773 | ❑ |
| • Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen | PNC 922774 | ❑ |
| • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR | PNC 922776 | ❑ |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm | PNC 925000 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Verbingungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 | PNC 930218 | ❑ |



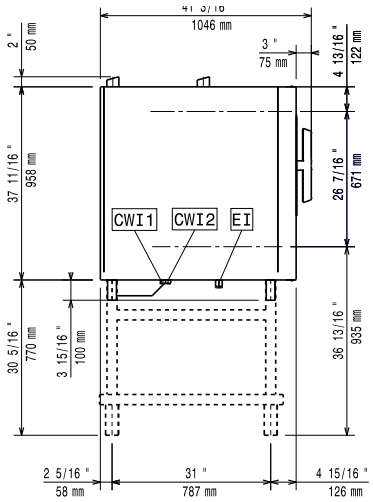
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

# SkyLine Premium
# SKYLINE PREMIUM OFEN 10 GN 2/1 - ELEKTRO

Front

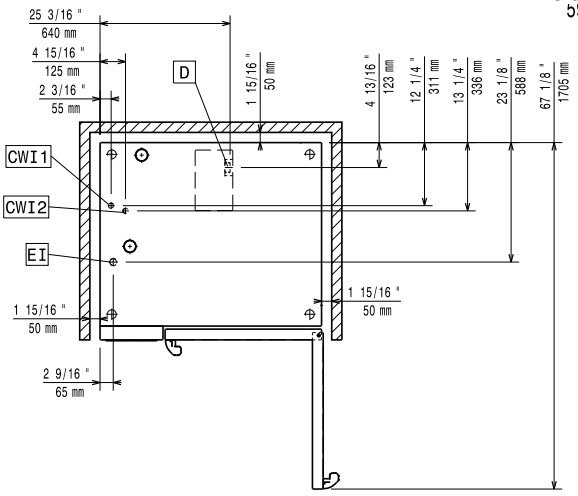



Seite




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

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | |
| **217813 (ECOE102B2C0)** | 220-240 V/3 ph/50-60 Hz |
| **217823 (ECOE102B2A0)** | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| **Anschlusswert:** | 37.4 kW |
| **Anschlusswert:** | 40.1 kW |
| **Circuit breaker required** | |

## Wasser

| | |
|---|---|
| **Anschluss "FCW" Wasserzulauf:** | 3/4" |
| **Total hardness:** | 5-50 ppm |
| **Druck bar min/max.:** | 1-6 bar |
| **Ablauf "D":** | 50mm |
| **Maximale Zulauftemperatur des Wassers:** | 30 °C |
| **Chloride:** | <17 ppm |
| **Leitfähigkeit:** | >50 µS/cm |

**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 - 2/1 Gastronorm |

## Schlüsselinformation

| | |
|---|---|
| **Außenabmessungen, Länge:** | 1090 mm |
| **Außenabmessungen, Tiefe:** | 971 mm |
| **Außenabmessungen, Höhe:** | 1058 mm |
| **Nettogewicht:** | 179 kg |
| **Versandgewicht:** | 204 kg |
| **Versandvolumen:** | 1.59 m³ |

## Zertifizierungen ISO

| | |
|---|---|
| **ISO Standards:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |




Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.