

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

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**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

### 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.

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

### 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.

### Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- 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



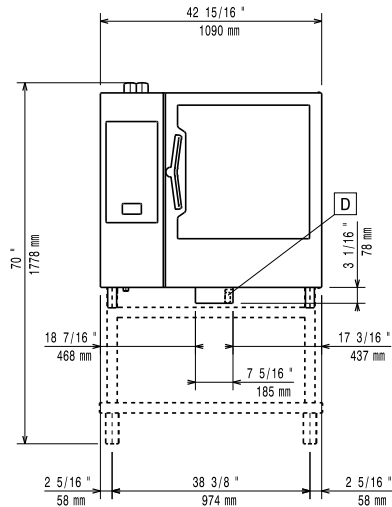
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelartiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

### Optionales Zubehör

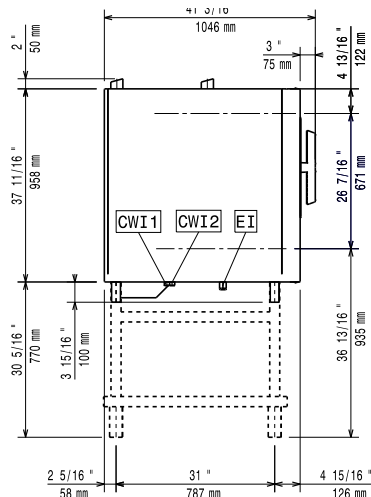
• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• 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"/>
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922366	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienenegestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922613	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	<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
- 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
- Verbindeungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 PNC 930218

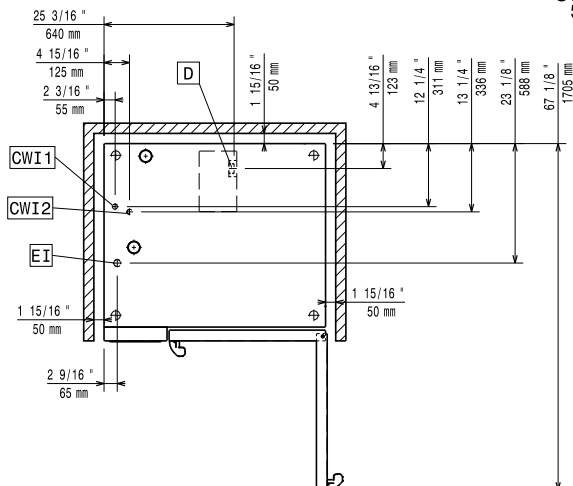
Front



Seite



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

 oben  
 bt


### Elektrisch

#### Netzspannung:

217813 (ECO E102B2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz  
 217823 (ECO E102B2A0) 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: <45 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 m<sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

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