

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217813 (ECOIE102B2C0)

SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 10x2/1GN, elektrisch,
 programmierbar,
 automatische Reinigung

217823 (ECOIE102B2A0)

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).
- 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

Genehmigung: _____

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

- 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



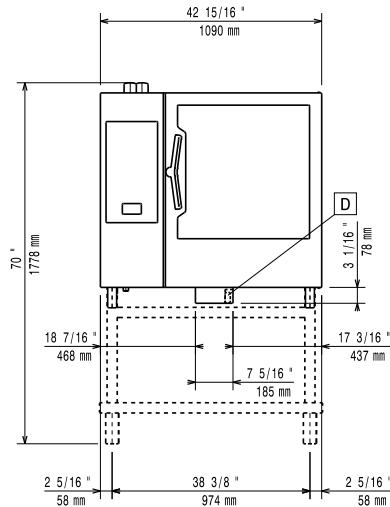
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

Optionales Zubehör

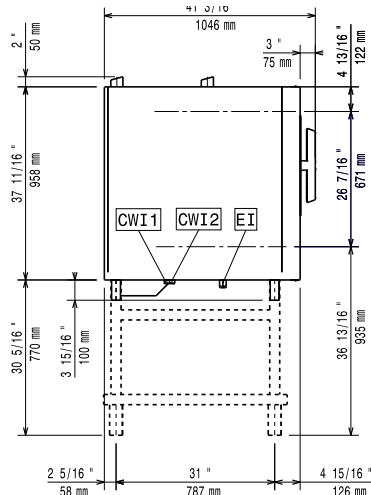
• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922621	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken (Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922664	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• 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	☐	• Einschiebschienen 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 Einschubschienenengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	☐	• Behälter GN1/1-100 mm emailiert	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	☐
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	☐	• 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 | ☐ |

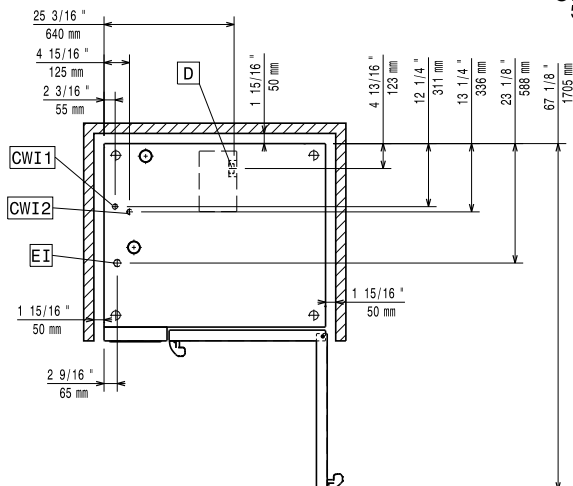
Front



Seite



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

 oben
 bt


Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217813 (ECO E102B2C0)

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

217823 (ECO E102B2A0)

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

Chloride:

<45 ppm

Leitfähigkeit:

>50 µS/cm

Ablauf "D":

50mm

Anschluss "FCW" Wasserzulauf:

3/4"

Druck bar min/max.:

1-6 bar

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