Electrolux PROFESSIONAL

Skyline Premium-S
SKYLINE PREMIUM-S OFEN 20 GN 1/1 - ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

217754 (ECOE201T2A1) SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 20x1/1GN, elektrisch, drei Kochfunktionen (Automatik, Rezeptprogramme, manuell), automatische Reinigung, Boiler aus CrNiMo 1.4401

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.
- 1 Hordenwagen GN1/1, 63mm Schienenabstand, inklusive.
- 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.

Genehmigung:

- 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.
- 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: 20 GN 1/1
- 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.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Integrierter Türschild zur Vermeidung von Dampf- und Wärmeverlust aus der Tür, wenn das Einfahrgestell nicht verwendet wird.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

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

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand — PNC 922753

Optionales Zubehör

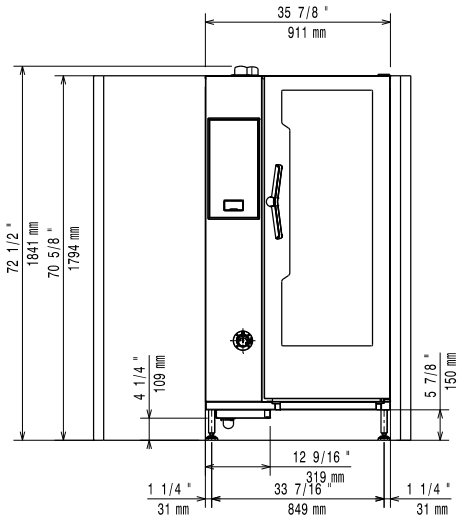
- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter — PNC 920003 ❑
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 — PNC 922017 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 — PNC 922036 ❑
- Edelstahlrost GN 1/1 — PNC 922062 ❑
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 — PNC 922086 ❑
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) — PNC 922171 ❑
- 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 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 — PNC 922266 ❑
- USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse — PNC 922281 ❑
- Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm — PNC 922321 ❑
- Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub) — PNC 922324 ❑
- Universal Spiessgestell — PNC 922326 ❑
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) — PNC 922327 ❑
- Vulkansmoker für Öfen Längseineschub und Quereinschub (4 verschiendene Räucherchips Sorten verfügbar) — PNC 922338 ❑
- Mehrzweckhaken — PNC 922348 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- Thermohaube für 20 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster — PNC 922365 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) — PNC 922386 ❑
- USB-PIN-SONDE — PNC 922390 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel — PNC 922618 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm — PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 — PNC 922652 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 20 GN 1/1 Ofen — PNC 922659 ❑
- Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand — PNC 922683 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen — PNC 922687 ❑
- 4 Stk. Flanschfüße für 20 GN , 2", 100-130mm — PNC 922707 ❑
- Gitter Grillrost — PNC 922713 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten — PNC 922714 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Elektro Ofen — PNC 922720 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Elektro Ofen — PNC 922725 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen — PNC 922730 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen — PNC 922735 ❑
- Handgriff für Hordenwagen 20 GN Ofen — PNC 922743 ❑
- Behälter GN1/1-100 mm emailliert — PNC 922746 ❑
- Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm — PNC 922747 ❑
- Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand — PNC 922753 ❑
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand — PNC 922754 ❑
- Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand — PNC 922756 ❑
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) — PNC 922761 ❑
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand — PNC 922763 ❑
- Kompatibilitätskit für AOS/Easyline Anfahrwagen mit Hordengestell (hergestellt bis 2019) zu Öfen 20 GN1/1 — PNC 922769 ❑
- Kompatibilitätskit für Anfahrwagen mit Hordengestell zu AOS/Easyline 20GN — PNC 922771 ❑
- DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG — PNC 922773 ❑
- VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR — PNC 922776 ❑
- BAUSATZ FÜR DIE INSTALLATION DES SPITZENMANAGEMENTSYSTEMS FÜR ELEKTRISCHE LEISTUNG 20 GN-ÖFEN — PNC 922778 ❑
- 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 ❑
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 — PNC 925007 ❑
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 — PNC 925008 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm — PNC 925009 ❑
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm — PNC 925010 ❑
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm — PNC 925011 ❑

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

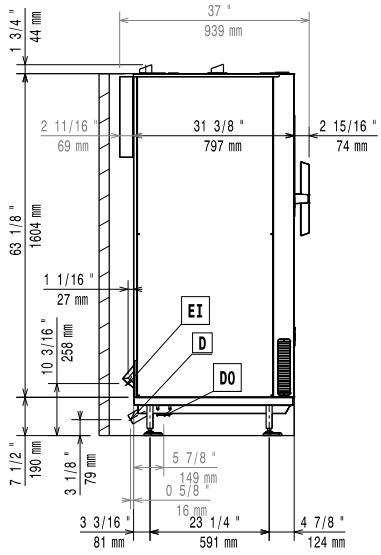
Electrolux PROFESSIONAL

Skyline Premium-S
SKYLINE PREMIUM-S OFEN 20 GN 1/1 - ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401

Front

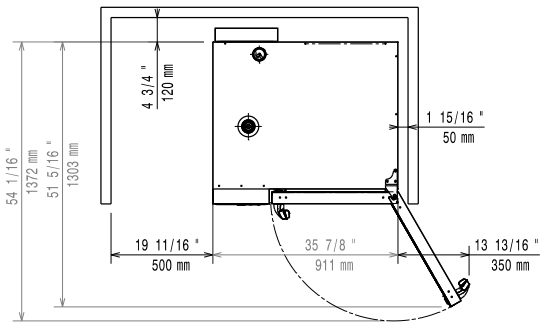


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	40.4 kW
Anschlusswert:	37.7 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:	<85 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:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

Kapazität:

GN:	20 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	911 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	864 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1794 mm
Nettogewicht:	268 kg
Versandgewicht:	301 kg
Versandvolumen:	1.83 m³

Zertifizierungen ISO

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

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

2025.07.03