

Skyline Premium-S

SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 20x2/IGN, elektrisch



217715 (ECOE202T2C0)

SkyLine PremiumS
Heißluftdämpfer mit Boiler
mit Touchpaneel Bedienung,
20x2/IGN, elektrisch, drei
Kochfunktionen (Automatik,
Rezeptprogramme, manuell),
automatische Reinigung

217725 (ECOE202T2A0)

SkyLine PremiumS
Heißluftdämpfer mit Boiler
mit Touchpaneel Bedienung,
20x2/IGN, elektrisch, drei
Kochfunktionen (Automatik,
Rezeptprogramme, manuell),
automatische Reinigung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kombidämpfer mit hochauflösender Touchscreen-Bedienung, mehrsprachig
- Eingebauter Dampferzeuger mit echter Feuchteregelung auf Basis des Lambdasonde
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung mit 7 Gebläsestufen
- SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (sanft, mittel, stark, extra stark, nur Spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reiniger und Klarspüler
- Kochmodi: Automatik (9 Lebensmittel-Familien mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten); Programme (maximal 1000 Rezepte können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (Dampf-, Kombi- und Umluft-Zyklen); Spezial-Zyklen (Regeneration, Niedertemperatur-Garen, Garen, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, Pasteurisierung von Pasta, Dehydrierung, Food Safe Control und Advanced Food Safe Control)
- Besondere Funktionen: MultiTimer-Garen, Plan-n-Save zur Senkung der Betriebskosten, Make-it-Mine zur Anpassung der Oberfläche, SkyHub zur Anpassung der Homepage, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine ChillerS, automatischer Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler
- Doppelglästür mit einzelner LED-Lichtlinie
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl
- Geliefert mit n.1 Wagengestell 2/1 GN, 63 mm Abstand.
- Einstellbare Nivellierfüße.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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 Umluflitze 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.
- 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 60 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

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com



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 -sammelung 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 2/1 oder 40 GN 1/1 Tabletts.
- 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.
- Lieferung mit 1 Stk. Fahrgestell 2/1 GN, 63 mm Teilung.
- 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 Panel 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

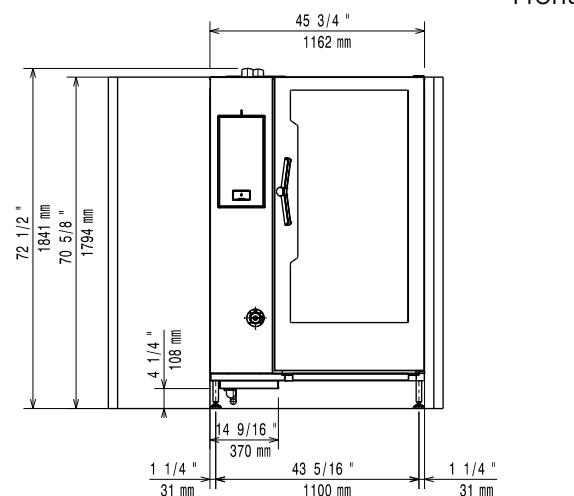
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

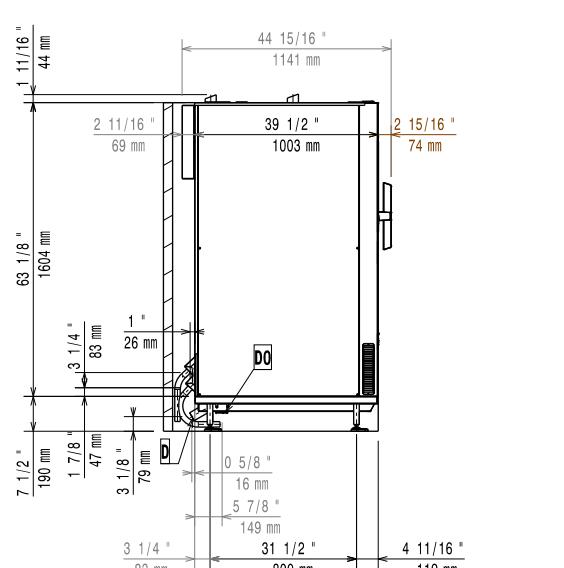
- rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum ein zweites Leben zu geben (z. B. von Milch zu Joghurt)
- aus überreifem Obst/Gemüse (das normalerweise als unverkäuflich gilt) echte und schmackhafte Gerichte herzustellen
- die Verwendung von typischerweise weggeworfenen Lebensmitteln fördern (z. B.: Karottenschalen).

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Wagen mit
Hordengestell 20 GN 2/1
SkyLine, 63mm Abstand
- PNC 922757



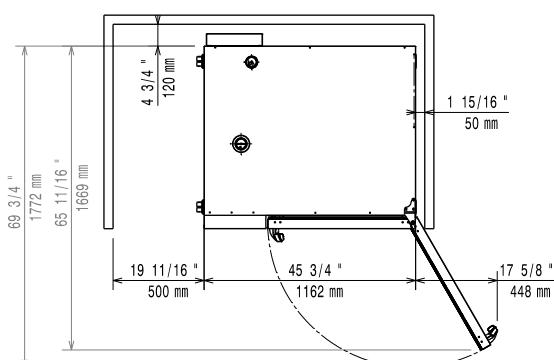
Front



Seite

CW1 = Kaltwasserzulauf
 CW2 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217715 (ECOE202T2C0)

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

217725 (ECOE202T2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

70.2 kW

Anschlusswert:

65.4 kW

Wasser

Total hardness:

217715 (ECOE202T2C0)

5-50 ppm

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:

30 °C

Anschluss "FCW" Wasserdurchfluss:

3/4"

Druck bar min/max.:

1-6 bar

Chloride:

<45 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:

217715 (ECOE202T2C0)

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

217715 (ECOE202T2C0)

50 cm left hand side.

Kapazität:

GN:

20 (GN 2/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

1162 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

1066 mm

Außenabmessungen, Höhe:

1794 mm

Nettogewicht:

351 kg

Versandgewicht:

389 kg

Versandvolumen:

217715 (ECOE202T2C0)

2.77 m³

217725 (ECOE202T2A0)

3.14 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

