

SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER20
GN 2/1 - ELEKTRO

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217915 (ECO202C2C0)

 SkyLine Pro Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 20x2/1GN,
 elektrisch, programmierbar,
 automatische Reinigung

217925 (ECO202C2A0)

 SkyLine Pro Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 20x2/1GN,
 elektrisch, programmierbar,
 automatische Reinigung

Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- 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 integriertes Selbstreinigungssystem. 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).

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- 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.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- 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. Fahrgestell 2/1 GN, 63 mm Teilung.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

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.

Serienmäßiges Zubehör

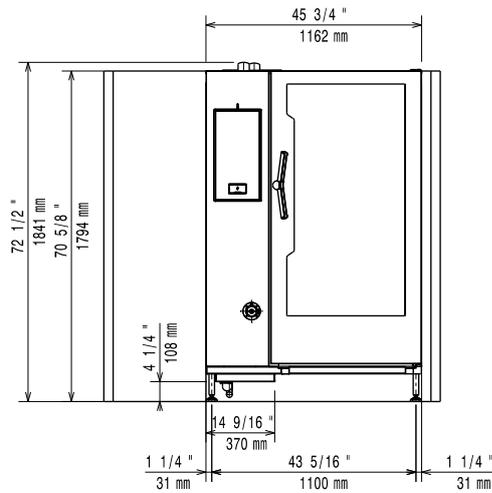
- 1 St. Wagen mit Hordengestell 20 GN PNC 922757
2/1 SkyLine, 63mm Abstand

Optionales Zubehör

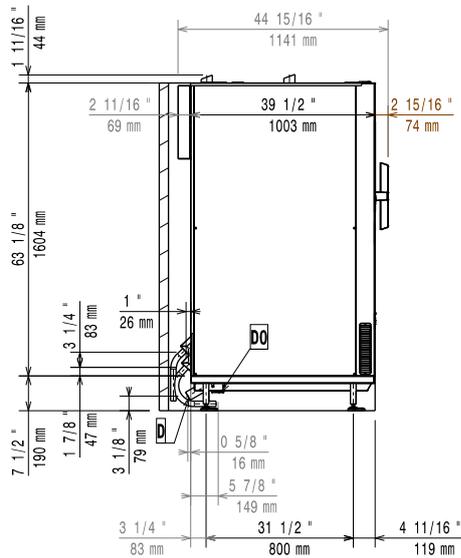
- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter PNC 920003
- Automatischer Wasserenthärter mit Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation PNC 921305
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken PNC 922171
- Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)
- 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
- Universal Spiessgestell PNC 922326
- 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) PNC 922328
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338
- Mehrzweckhaken PNC 922348
- Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- Thermohaube für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922367
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386
- USB-PIN-SONDE PNC 922390
- Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652
- Hitzeschild Verkleidung für 20 GN 2/1 Ofen PNC 922658
- Hordengestellwagen, 15 GN 2/1, 84mm Einschubabstand PNC 922686
- 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
- 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 20 GN 2/1 SkyLine, 63mm Abstand PNC 922757
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 2/1, 80mm Abstand PNC 922758
- Bankettwagen mit Gestell für 92 Teller für 20 GN 2/1 Skyline und Schockkühler/-Froster, 85mm Abstand PNC 922760
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 400x600mm Roste für 20 GN 2/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922762
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand PNC 922764
- Kompatibilitätskit für AOS Anfahrwagen mit Hordengestell (hergestellt bis 2019) zu SkyLine Öfen 20 GN2/1 PNC 922770
- 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
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008

Front



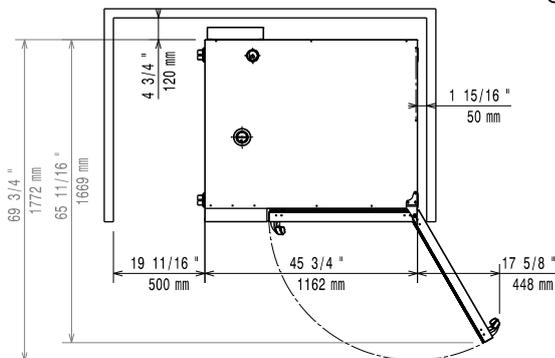
Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
 CW12 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr

EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

217915 (ECO202C2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217925 (ECO202C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

65.4 kW

Anschlusswert:

70.2 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

Härte: 5 °fH / 2.8 °dH

Chloride: <10 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:

20 - 2/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1162 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 1066 mm

Außenabmessungen, Höhe: 1794 mm

Nettogewicht: 330 kg

Versandgewicht:

217915 (ECO202C2C0) 368 kg

217925 (ECO202C2A0) 361 kg

Versandvolumen:

217915 (ECO202C2C0) 2.77 m³

217925 (ECO202C2A0) 3.21 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001