


227950 (ECO61C2AB)

SkyLine ProS
 Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 5x400x600mm,
 elektrisch, programmierbar,
 automatische Reinigung, für
 Bäckerei/Pâtisserie,
 Einschubabstand 80mm

Hauptmerkmale

- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- -0 = keine Feuchtigkeitszufuhr (Bräunen, Gratieren, Backen, Aufwärmen)
- -1-2 = geringe Luftfeuchtigkeit (kleine Portionen Fleisch und Fisch)
- -3-4 = niedrige bis mittlere Luftfeuchtigkeit (große Fleischstücke, Brathähnchen, Teig gehen lassen, Regenerieren)
- -5-6 = mittlere Luftfeuchtigkeit (gebratenes Gemüse und erste Garstufe von gebratenem Fleisch und Fisch)
- -7-8 = mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit (gedünstetes Gemüse)
- -9-10 = hohe Luftfeuchtigkeit (Braten, Ofenkartoffeln)
- 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).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Genehmigung: _____

- [NOT TRANSLATED]

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- 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

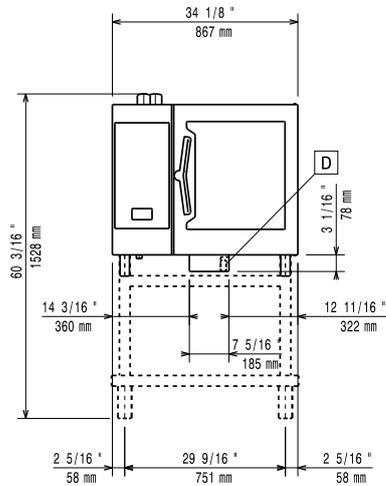


- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

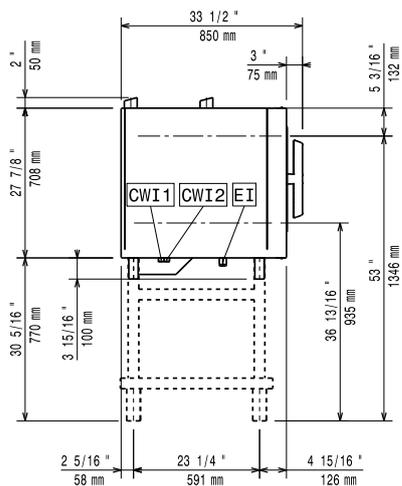
Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Bäckerei/Pâtisserie PNC 922655
Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen
mit 5 racks 400x600mm und
80mm Einschubabstand

Front

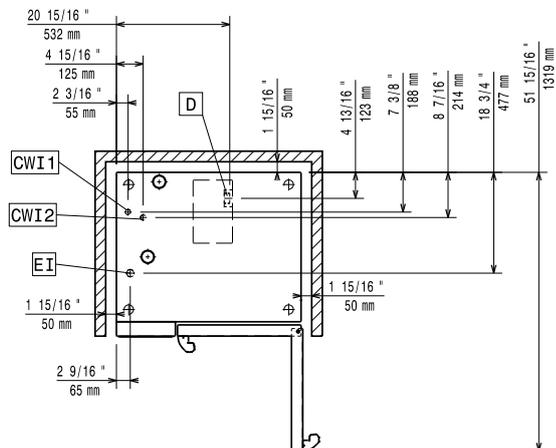


Seite



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: 11.8 kW
 Anschlusswert: 11.1 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: <10 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: 5 (400x600 mm)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 808 mm
 Nettogewicht: 107 kg
 Versandgewicht: 124 kg
 Versandvolumen: 0.85 m³

Zertifizierungen ISO

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