

Skyline Premium-S

SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler, 6x1/1GN, elektrisch, Green Version mit dreifach-Türverglasung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


229720 (ECO61T3A0)

SkyLine PremiumS
Heißluftdämpfer mit Boiler
mit Touchpanel Bedienung,
6x1/1GN, elektrisch, drei
Kochfunktionen (Automatik,
Rezeptprogramme, manuell),
automatische Reinigung,
Green Version mit dreifach-
Türverglasung

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.
- 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.
- Lüfter mit 7 Drehzahlstufen von 300 bis 1500 U/min und reversierende Drehrichtung für optimale

Genehmigung: _____

Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.

- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- 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: 6 GN 1/1.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

Konstruktion

- LED-Leuchten für den Garraum mit Blinkfunktionswarnung zur besseren Koordination der Aufgaben.
- Dreifach verglaste Tür mit 2 aufklappbaren Innenwänden für eine einfache Reinigung und doppelter LED-Lichtleiste.
- 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 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- 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.
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.
- 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).

Optionales Zubehör

• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschiengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners)	PNC 922607	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Schubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Offener Unterbau mit Einschubschiengestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922612	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschiengestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschiengestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922614	☐
• Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschiengestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm	PNC 922615	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 Tanks, open/close device und Ablauf)	PNC 922619	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm	PNC 922620	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922626	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922628	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922630	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Bodengestell auf Füßen für 2 6 GN 1/1 Ofen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau	PNC 922632	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922635	☐
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm	PNC 922321	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub)	PNC 922324	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Universal Spießgestell	PNC 922326	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327	☐	• Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922643	☐
• Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar)	PNC 922338	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922655	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster	PNC 922657	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922600	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922662	☐
• Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922606	☐	• Verbindungsset für Installation von GN 6x1/1 auf vorhandenem GN6x1/1 Ofen	PNC 922679	☐

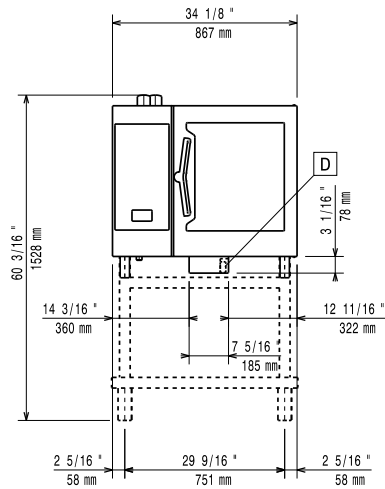
• Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922684	☐	• Antihafthälter, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687	☐	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	☐	• Verbindeungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1	PNC 930217	☐
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐			
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	☐			
• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	☐			
• Gitter Grillrost	PNC 922713	☐			
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	☐			
• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922718	☐			
• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922722	☐			
• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922723	☐			
• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922727	☐			
• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922728	☐			
• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922732	☐			
• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922733	☐			
• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922737	☐			
• Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	☐			
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	☐			
• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	☐			
• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	☐			
• 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	☐			
• Antihafthälter, 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	☐			



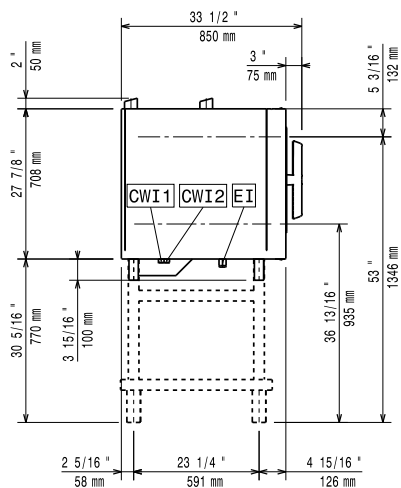
Electrolux
PROFESSIONAL

Skyline Premium-S SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler, 6x1/1GN, elektrisch, Green Version mit dreifach- Türverglasung

Front



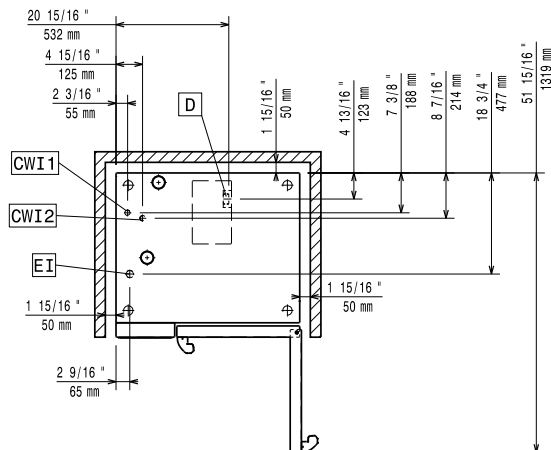
Seite



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

EI = Elektroanschluss

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
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: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapazität:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm
Außenabmessungen, Höhe: 808 mm
Nettogewicht: 121 kg
Versandgewicht: 138 kg
Versandvolumen: 0.89 m³

Zertifizierungen ISO

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



Skyline Premium-S
SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler, 6x1/1GN, elektrisch, Green
Version mit dreifach-Türverglasung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.12