

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 Touchpaneel 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 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: _____

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: 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 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.

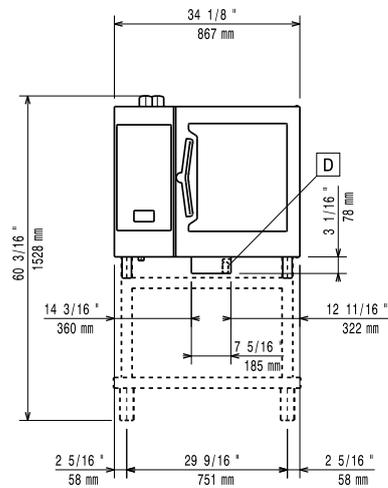
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.
- Zero Waste bietet Köchen nützliche Tipps zur Minimierung von Lebensmittelabfällen. Zero Waste ist eine Bibliothek mit automatischen Rezepten, deren Ziel es ist:
 - rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum ein zweites Leben zu geben (z. B.: von Milch zu 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

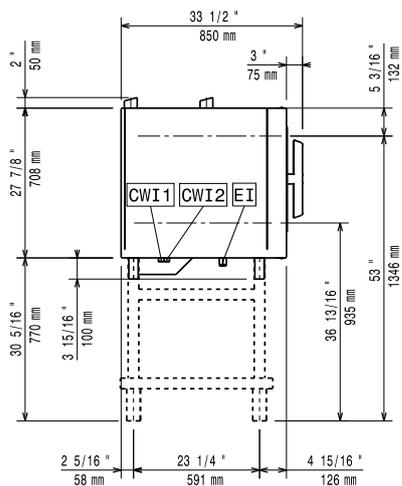
- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand |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

• Verbindungsset für Installation von GN 6x1/1 auf vorhandenem GN6x1/1 Ofen	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>			
• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen	PNC 922774	<input type="checkbox"/>			
• VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>			
• Aluminium-grill, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Backblech für 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			
• Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			

Front

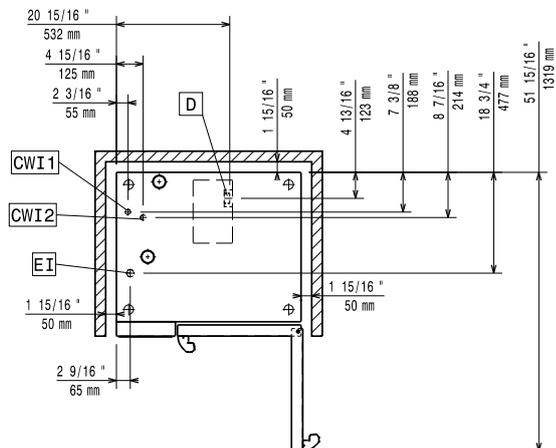


Seite



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: <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: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapazität:

GN: 6 (GN 1/1)

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