



SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER6
GN 1/1 - ELEKTRO - 230V



217610 (ECOE61K2C0)

SkyLine ProS
Heißluftdämpfer
Direkteinspritzung ohne
Boiler mit Touchpaneel
Bedienung, 6x1/GN,
elektrisch, zwei
Kochfunktionen
(Rezeptprogramme,
manuell), automatische
Reinigung

217620 (ECOE61K2A0)

SkyLine ProS
Heißluftdämpfer
Direkteinspritzung ohne
Boiler mit Touchpaneel
Bedienung, 6x1/GN,
elektrisch, zwei
Kochfunktionen
(Rezeptprogramme,
manuell), automatische
Reinigung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- -0 = keine Feuchtigkeitszufuhr (Bräunen, Gratinieren, 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 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 Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiniger (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiniger.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauflauf 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. (nur für 217610)
- 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 (nur für 217610)
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Edelstahl

- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- 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/Gruen 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.
- 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



- Personorientiertes 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 integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Auch programmierbar mit verzögertem Start. (nur für 217610)
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.

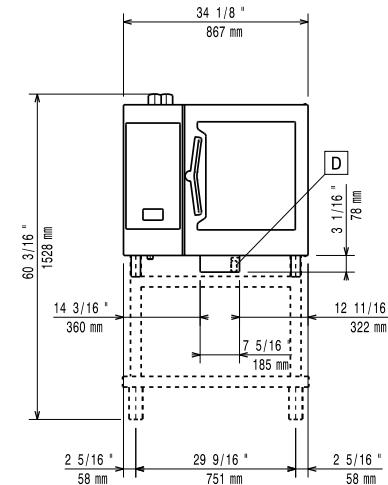


SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER6 GN 1/1 -
ELEKTRO - 230V

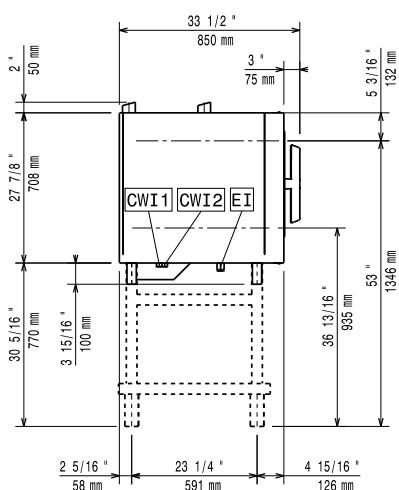


SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE
BOILER6 GN 1/1 - ELEKTRO - 230V
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.01



Front

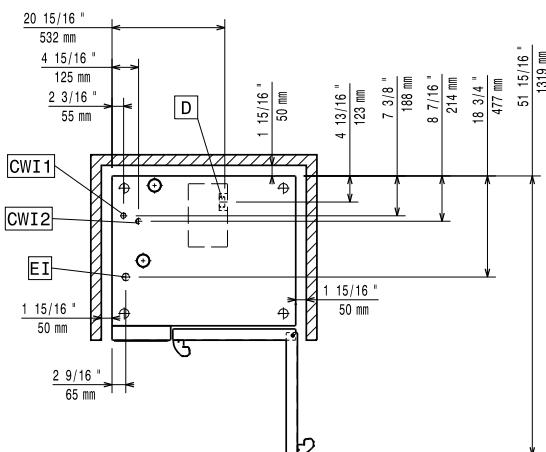


Seite

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

EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217610 (ECOE61K2C0)

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

217620 (ECOE61K2A0)

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:

217610 (ECOE61K2C0) 0 µS/cm

217620 (ECOE61K2A0) >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: 107 kg

Versandgewicht: 124 kg

Versandvolumen: 0.89 m³

Zertifizierungen ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

ISO Standards:

