

Skyline Premium-S

SkyLine PremiumS SKYLINE

PREMIUM-S OFEN 6GN1/I - ELEKTRO

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217720 (ECO61T2A0)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 6x1/IGN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung

217710 (ECO61T2C0)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 6x1/IGN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung

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 -sammmlung 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

- 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.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.

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.
- 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).
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.

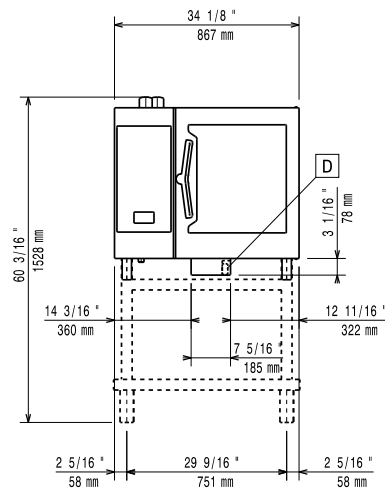
Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) | PNC 922003 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 | PNC 922086 | ☐ |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | ☐ |
| • 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/Pâtisserie 400x600mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Türverschluss zweistufig | PNC 922265 | ☐ |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse | PNC 922281 | ☐ |
| • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub) | PNC 922324 | ☐ |

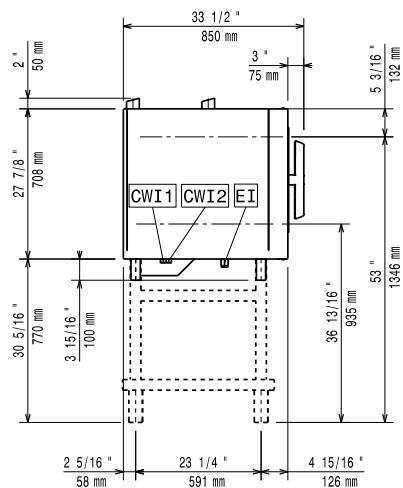
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar)	PNC 922338	☐	• Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922655	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster	PNC 922657	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	☐	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922662	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• Verbindungsset für Installation von GN 6x1/1 auf vorhandenem GN6x1/1 Ofen	PNC 922679	☐
• Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922600	☐	• Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922684	☐
• Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922606	☐	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners)	PNC 922607	☐	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	☐
• Schubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922612	☐	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922614	☐	• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	☐
• Wärmeschränk Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm	PNC 922615	☐	• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	☐
• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐	• Gitter Grillrost	PNC 922713	☐
• Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf)	PNC 922619	☐	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	☐
• Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm	PNC 922620	☐	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922718	☐
• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922626	☐	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922722	☐
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922628	☐	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922723	☐
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922630	☐	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922727	☐
• Bodengestell auf Füßen für 2 6 GN 1/1 Ofen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau	PNC 922632	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922728	☐
• Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922635	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922732	☐
• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922733	☐
• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922737	☐
• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐	• Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	☐
• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922643	☐	• Behälter GN1/1-100 mm emailiert	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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm | PNC 925010 | ☐ |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm | PNC 925011 | ☐ |
| • Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 | PNC 930217 | ☐ |

Front

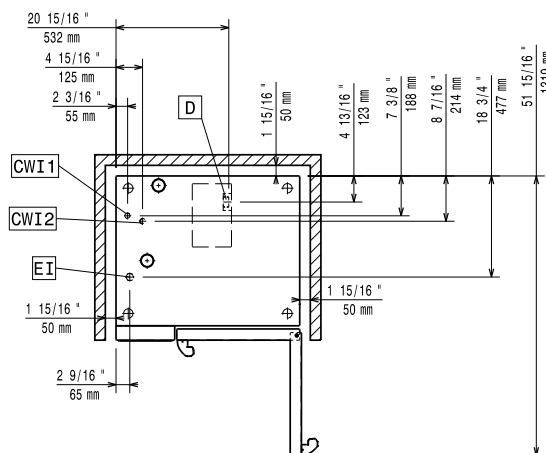


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217720 (ECO61T2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
 217710 (ECO61T2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

11.8 kW

Anschlusswert:

11.1 kW

Wasser

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:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Kapazität:

GN:

6 (GN 1/1)

Max. Chargenleistung:

30 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:

rechts

Außenabmessungen, Länge:

867 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

775 mm

Außenabmessungen, Höhe:

808 mm

Gewicht:

117 kg

Nettogewicht:

117 kg

Versandgewicht:

134 kg

Versandhöhe:

1030 mm

Versandlänge:

930 mm

Versandtiefe:

930 mm

Versandvolumen:

0.89 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001