



SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 1/1 - ELEKTRO

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



217810 (ECOE61B2C0)

SkyLine Premium
Heißluftdämpfer mit Boiler
mit digitaler Steuerung,
6x1/GN, elektrisch,
programmierbar,
automatische Reinigung

217820 (ECOE61B2A0)

SkyLine Premium
Heißluftdämpfer mit Boiler
mit digitaler Steuerung,
6x1/GN, elektrisch,
programmierbar,
automatische Reinigung

Hauptmerkmale

- Eingegebauter 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).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsohne, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Voreingestelltes Programm für die Regeneration, ideal für die Bankettservice auf Teller oder die Regenerierung auf Tablett.
- 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 eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 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.
- 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

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

- 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



- Personenzentriertes 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.



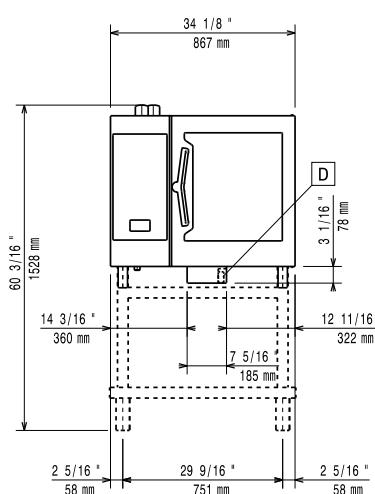
**SkyLine Premium
SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN
1/1 - ELEKTRO**



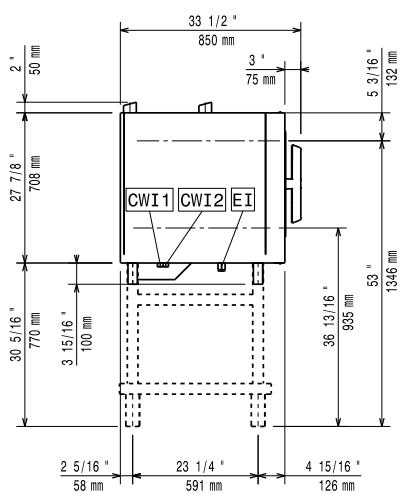
**SkyLine Premium
SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 1/1 - ELEKTRO**

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.01



Front

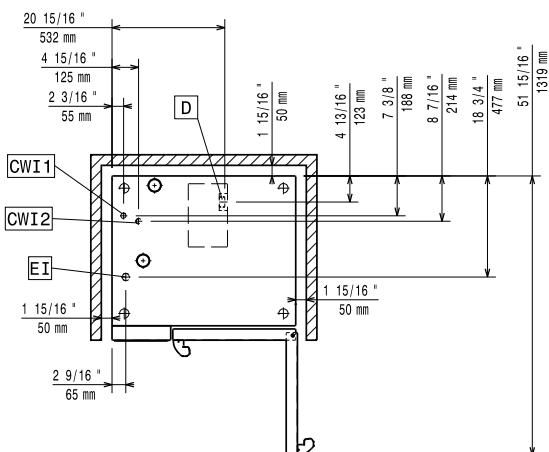


Seite

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

EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217810 (ECOE61B2C0)

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

217820 (ECOE61B2A0)

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: 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

Außendimensionen, Länge: 867 mm

Außendimensionen, Tiefe: 775 mm

Außendimensionen, Höhe: 808 mm

Nettogewicht: 114 kg

Versandgewicht:

217810 (ECOE61B2C0) 131 kg

217820 (ECOE61B2A0) 130 kg

Versandvolumen: 0.89 m³

Zertifizierungen ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

