

SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER
GN 1/1 - ELEKTRO - 230V

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217910 (ECO61C2C0)

 SkyLine Pro Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 6x1/IGN,
 elektrisch, programmierbar,
 automatische Reinigung

217920 (ECO61C2A0)

 SkyLine Pro Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 6x1/IGN,
 elektrisch, programmierbar,
 automatische Reinigung

Hauptmerkmale

- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- 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 integriertes Selbstreinigungssystem. 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 Edelstahl
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Genehmigung: _____

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).

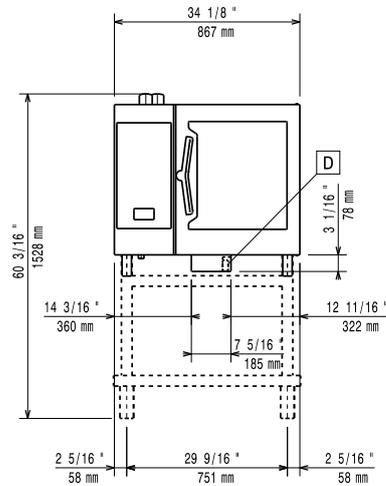
Nachhaltigkeit



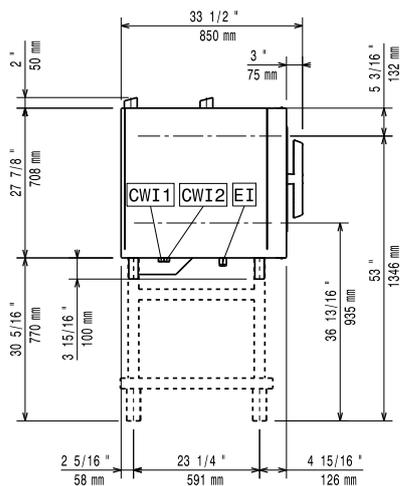
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

Optionales Zubehör

Front

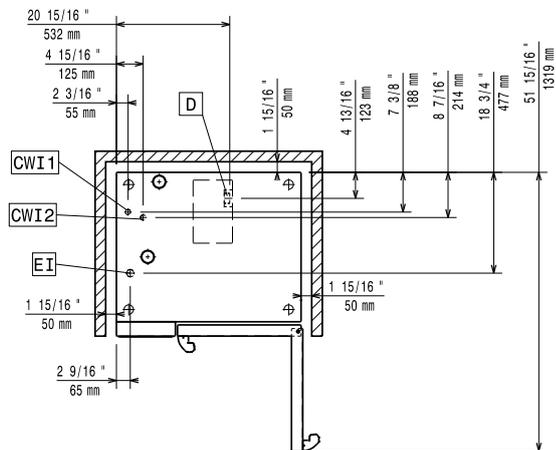


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217910 (ECO61C2C0)

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

217920 (ECO61C2A0)

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:

>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

Außenabmessungen, Länge:

867 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

775 mm

Außenabmessungen, Höhe:

808 mm

Nettogewicht:

107 kg

Versandgewicht:

124 kg

Versandvolumen:

217910 (ECO61C2C0)

0.85 m³

217920 (ECO61C2A0)

0.89 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001