Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER6 GN 2/1 - ELEKTRO

217611 (ECOE62K2C0)	SkyLine ProS Heißluftdämpfer Direkteinspritzung ohne Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 6x2/1GN, elektrisch, zwei Kochfunktionen (Rezeptprogramme, manuell), automatische Reinigung
217621 (ECOE62K2A0)	SkyLine ProS Heißluftdämpfer Direkteinspritzung ohne Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 6x2/1GN, elektrisch, zwei Kochfunktionen (Rezeptprogramme, manuell), 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 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 Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- 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 -sammlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- [NOT TRANSLATED]
- 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

Genehmigung:

- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

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.
- 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 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.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.

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

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 ❑
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076 ❑
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) PNC 922171 ❑
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175 ❑
- 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/Patisserie 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 ❑
- Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Öfen (nicht für Multislim) PNC 922325 ❑
- Universal Spiessgestell PNC 922326 ❑
- 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) PNC 922328 ❑
- Vulkansmoker für Öfen Längseineschub und Quereinschub (4 verschiendene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338 ❑
- Mehrzweckhaken PNC 922348 ❑
- 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm PNC 922351 ❑
- Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922384 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386 ❑
- USB-PIN-SONDE PNC 922390 ❑
- Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922605 ❑
- Hordengestell mit Rädern, 5 GN 2/1, 80mm Einschubabstand PNC 922611 ❑
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922613 ❑
- Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922616 ❑
- Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen kompatibel für GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922617 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel PNC 922618 ❑
- Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen PNC 922621 ❑
- Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922627 ❑
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 2/1 Ofen auf Erhöhung PNC 922629 ❑
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen PNC 922631 ❑
- Erhöhung auf Füssen für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen PNC 922633 ❑
- Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen, Höhe 250mm PNC 922634 ❑
- Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922636 ❑
- Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922637 ❑
- Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks PNC 922638 ❑
- Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichgung und Ablauf) PNC 922639 ❑
- Wandmontageset für 6 GN 2/1 Ofen PNC 922644 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922654 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 2/1 Ofen PNC 922665 ❑
- Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1 PNC 922666 ❑
- Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 2/1, 85mm Einschubabstand PNC 922681 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen PNC 922687 ❑
- Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau PNC 922692 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) PNC 922699 ❑
- Hordengestell mit Rädern, 6 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (included) PNC 922700 ❑
- Gitter Grillrost PNC 922713 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen PNC 922719 ❑
- Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen PNC 922721 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen PNC 922724 ❑
- Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen PNC 922726 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922729 ❑
- Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922731 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922734 ❑
- Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922736 ❑

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

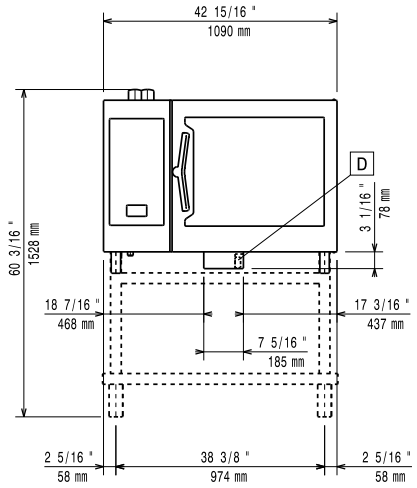
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	❑
• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	❑
• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	❑
• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	❑
• DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	❑
• Kit für die Installation 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	❑
• Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Verbingungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1	PNC 930218	❑

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

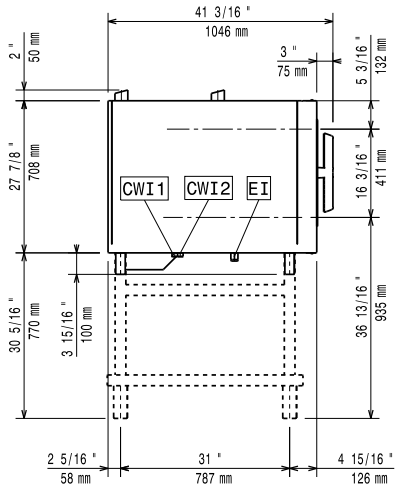
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER6 GN 2/1 - ELEKTRO

Front

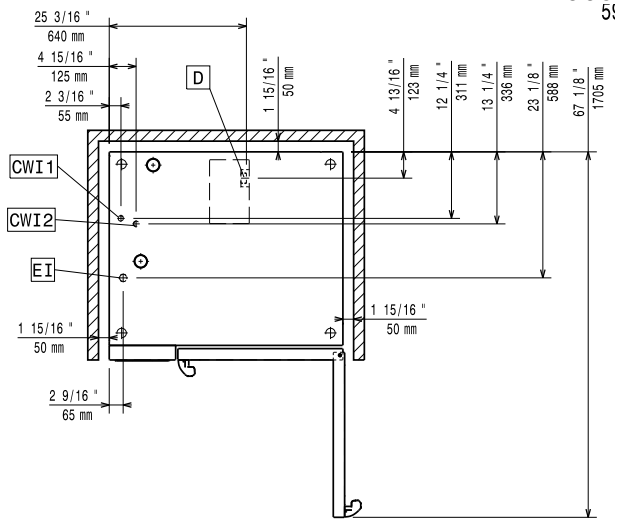


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	
217611 (ECOE62K2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217621 (ECOE62K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	22.9 kW
Anschlusswert:	21.4 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 2/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1090 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	971 mm
Außenabmessungen, Höhe:	808 mm
Nettogewicht:	140 kg
Versandgewicht:	163 kg
Versandvolumen:	1.28 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

2025.04.29