

SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 - ELEKTRO - 230V

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217811 (ECO62B2C0)

 SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 6x2/1GN, elektrisch,
 programmierbar,
 automatische Reinigung

217821 (ECO62B2A0)

 SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 6x2/1GN, elektrisch,
 programmierbar,
 automatische Reinigung

Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- 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).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Voreingestelltes Programm für die Regenerierung, 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).
- 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).

- 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.

Genehmigung: _____

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 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

Nachhaltigkeit



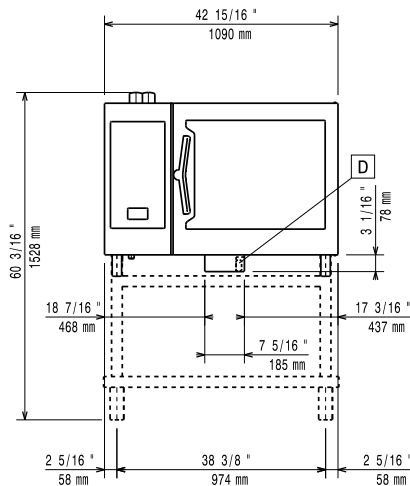
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelartiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

Optionales Zubehör

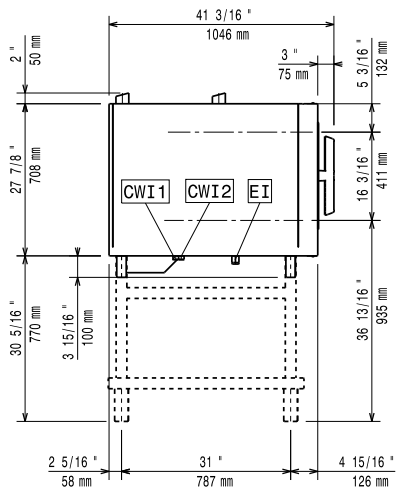
| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 2/1 Ofen auf Erhöhung | PNC 922629 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Erhöhung auf Füßen für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen | PNC 922633 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen, Höhe 250mm | PNC 922634 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Wandmontageset für 6 GN 2/1 Ofen | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Trockenblech, GN 1/1, H=20mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Flaches Trockenblech, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Türverschluss zweistufig | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 2/1 Ofen | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> |
| • Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim) | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1 | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiessgestell | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 2/1, 85mm Einschubabstand | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> |
| • Vulkansmoker für Ofen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Mehrzweckhaken | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Hordengestell mit Rädern, 6 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (included) | PNC 922700 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> | • Gitter Grillrost | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-PIN-SONDE | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> |
| • Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> | • Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern, 5 GN 2/1, 80mm Einschubabstand | PNC 922611 | <input type="checkbox"/> | • Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> |
| • Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> | • Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Ofen | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> |
| • Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> | • Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |
| • Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen kompatibel für GN 1/1 sowie 400x600mm | PNC 922617 | <input type="checkbox"/> | • Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |
| • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |

- 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
- Verbindeungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 PNC 930218

Front

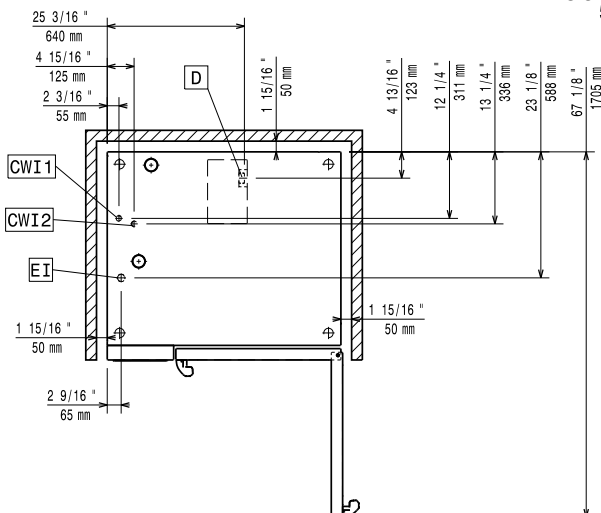


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:

217811 (ECOE62B2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz
 217821 (ECOE62B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

21.4 kW

Anschlusswert:

22.9 kW

Circuit breaker required

Wasser

Anschluss "FCW" Wasserzulauf: 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Druck bar min/max.: 1-6 bar

Ablauf "D": 50mm

Maximale Zulauftemperatur des Wassers: 30 °C

Chloride: <45 ppm

Leitfähigkeit: >50 µS/cm

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 - 2/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1090 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 971 mm

Außenabmessungen, Höhe: 808 mm

Nettogewicht: 155 kg

Versandgewicht: 178 kg

Versandvolumen:

 217811 (ECOE62B2C0) 1.28 m³

 217821 (ECOE62B2A0) 1.27 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001