Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

217811 (ECOE62B2C0)	SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 6x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung
217821 (ECOE62B2A0)	SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 6x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

Genehmigung:

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).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, 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.
- [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

- 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

- 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.
- 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.

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 ❑
- 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 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm PNC 922745 ❑

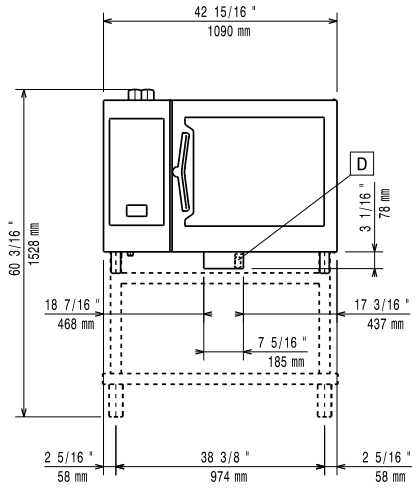
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

• 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	❑

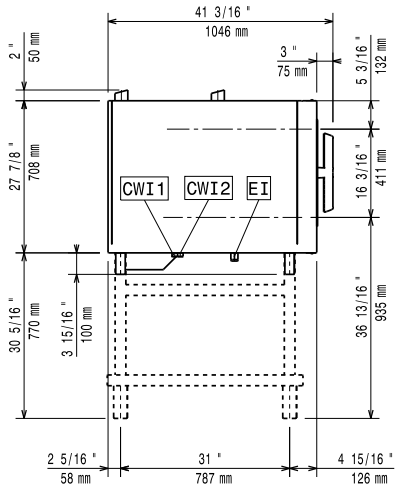
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

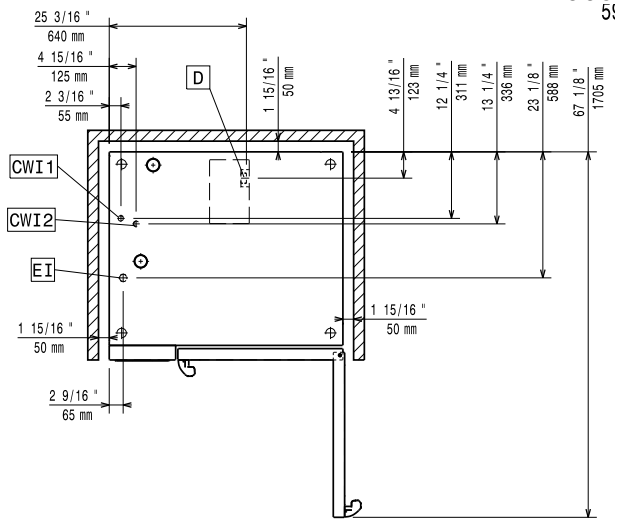


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	
217811 (ECOE62B2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217821 (ECOE62B2A0)	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:	<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 2/1)

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

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

2025.07.18