



## SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 - ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



217851 (ECOE62B2A1)

SkyLine Premium  
Heißluftdämpfer mit Boiler  
mit digitaler Steuerung,  
6x2/1GN, elektrisch,  
programmierbar,  
automatische Reinigung,  
Boiler aus CrNiMo 1.4401

### 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 Umluftheizung 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 Fettablauflauf 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 ausklappbare 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](http://www.electroluxprofessional.com)

**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.



SkyLine Premium  
SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 -  
ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401



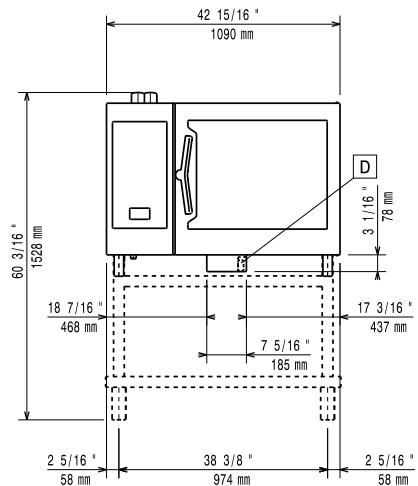
SkyLine Premium  
SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 - ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.01



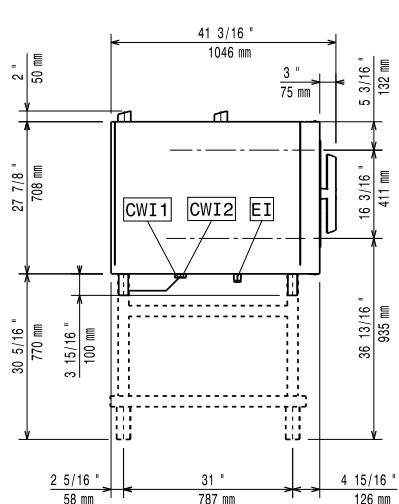
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

SkyLine Premium  
SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 -  
ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401



**CW1** = Kaltwasserzulauf  
**CW12** = Kaltwasserzulauf 2  
**D** = Ablauf  
**DO** = Überlaufrohr

EI = Elektroanschluss



**CW1** = Kaltwasserzulauf  
**CW12** = Kaltwasserzulauf 2  
**D** = Ablauf  
**DO** = Überlaufrohr

EI = Elektroanschluss



### **Elektrisch**

#### **Circuit breaker required**

**Netzspannung:** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Anschlusswert:** 22.9 kW  
**Anschlusswert:** 21.4 kW

## Wasser

<b>Total hardness:</b>	5-50 ppm
<b>Maximale Zulauftemperatur des Wassers:</b>	30 °C
<b>Anschluss "FCW" Wasserzulauf:</b>	3/4"
<b>Druck bar min/max.:</b>	1-6 bar
<b>Chloride:</b>	<85 ppm
<b>Leitfähigkeit:</b>	>50 µS/cm
<b>Ablauf "D":</b>	50mm

## 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)

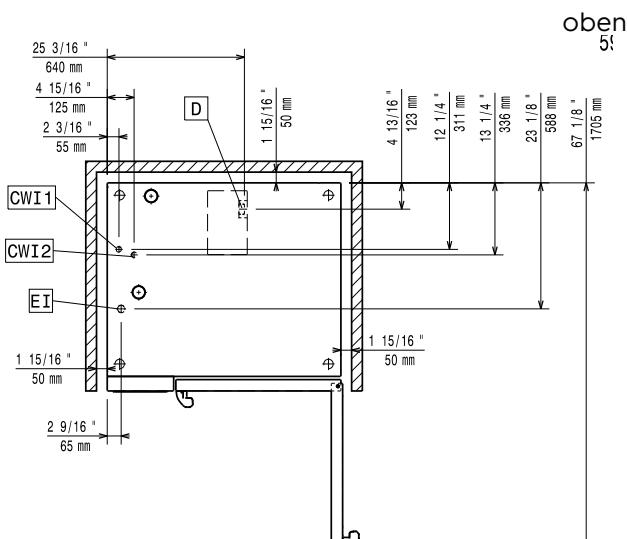
## Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1090 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	971 mm
Außenabmessungen, Höhe:	808 mm
Nettogewicht:	155 kg
Versandgewicht:	178 kg
Versandvolumen:	1.27 m <sup>3</sup>

## Zertifizierungen ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO  
45001; ISO 50001

## ISO Standards:



**SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 2/1 - ELEKTRO - BOILER CRNIMO 1.4401**

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

