

**Skyline Premium-S**  
**SKYLINE PREMIUM-S OFEN 8**  
**400X600MM - ELEKTRO - BAECKEREI -**  
**ROSTABST. 80MM**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**227752 (ECOIE101T2AB)**

SkyLine PremiumS  
 Heißluftdämpfer mit Boiler  
 mit Touchpaneel Bedienung,  
 8x400x600mm, elektrisch,  
 drei Kochfunktionen  
 (Automatik,  
 Rezeptprogramme, manuell),  
 automatische Reinigung, für  
 Bäckerei/Pâtisserie,  
 Einschubabstand 80 mm

## Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- 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).
- Automatikbetrieb mit 9 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Nudeln/Reis, Eier, Gebäck- und Süßbäckerei, Brot, Dessert) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert der Ofen den Garprozess je nach Größe, Menge und Art der beladenen Speisen, um das gewählte Garergebnis zu erreichen. Grafische Echtzeit-Übersicht der Garparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Familie.
- Zyklen+:
  - Regeneration (ideal für ein Bankett auf dem Teller oder eine erneute Regenerierung auf dem Tablett)
  - Niedertemperatur-Garen (um Gewichtsverlust zu minimieren und die Lebensmittelqualität zu maximieren)
  - Gärprogramm
  - EcoDelta-Garen, Kochen mit Kerntemperatursonde, die den voreingestellten Temperaturunterschied (Delta) zwischen dem Kern der Lebensmittel und dem Garraum beibehält
  - Sous-Vide-Garen
  - Static Combi (um traditionelles Kochen aus dem statischen Ofen zu reproduzieren)
  - Pasteurisierung in Gläsern (ideal für Marmelade und Konserven)
  - Dehydrierungszyklen (ideal zum Trocknen von Früchten, Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte)
  - Food Safe Control (zur automatischen Überwachung der Sicherheit des Kochprozesses)
  - Advanced Food Safe Control (um das Kochen mit Pasteurisierungsfaktor zu steuern)
- 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

Genehmigung: \_\_\_\_\_

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.
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- 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.
- 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.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammmlung 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).

- 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.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- [NOT TRANSLATED]
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- 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.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- [NOT TRANSLATED]

## Nachhaltigkeit

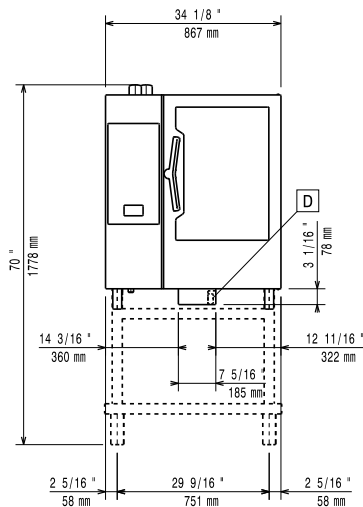
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.



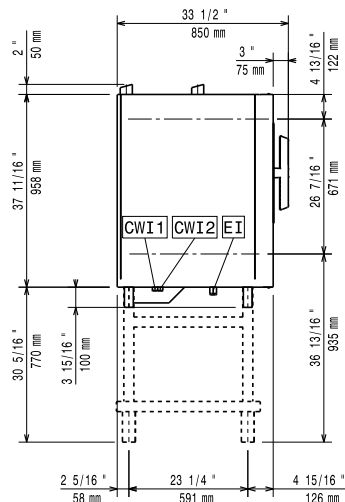


- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Verstärktes Einschubschiengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm                         | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau   | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Räder für gestapelte Ofen  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Gitter Grillrost   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen  | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen  | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen  | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen   | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Ofen   | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen   | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen   | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 1/1, 85mm Einschubabstand  | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 2/1, 85mm Einschubabstand  | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm  | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Behälter GN1/1-100 mm emailliert   | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Wagen für Fettsammelkit  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen                                       | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm  | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1  | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Aluminium-grill, GN 1/1  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1   | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Backblech für 4 baguettes, GN 1/1  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1  | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm  | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

Front

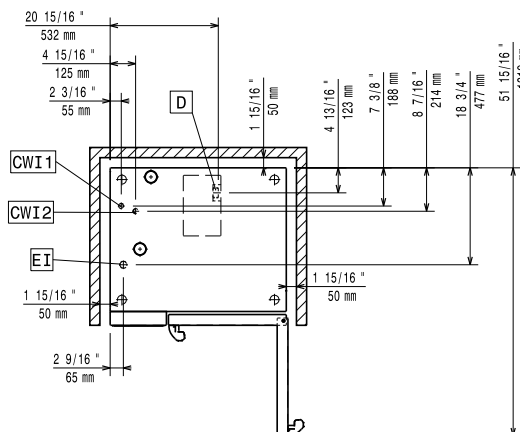


Seite



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

oben


**Elektrisch**

**Netzspannung:**  
 227752 (ECOIE10T2AB) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Anschlusswert:** 19 kW  
**Anschlusswert:** 20.3 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:** <20 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:** 8 - 400x600

**Schlüsselinformation**

**Außenabmessungen, Länge:** 867 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 775 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1058 mm  
**Nettogewicht:** 144 kg  
**Versandgewicht:** 164 kg  
**Versandvolumen:** 1.11 m<sup>3</sup>

**Zertifizierungen ISO**

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