

SkyLine Premium

SKYLINE PREMIUM OFEN 10 GN

1/1 - ELEKTRO - ROSTABST. 85MM

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



217802 (ECOE101B2A2)

SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 10x1/1GN, elektrisch,
 programmierbar,
 automatische Reinigung,
 Einschubabstand 85mm

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 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 85 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.

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.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

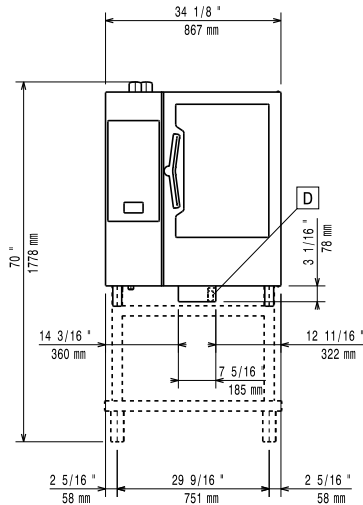
- 1 St. Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 1/1, 85mm Einschubabstand PNC 922741

Optionales Zubehör

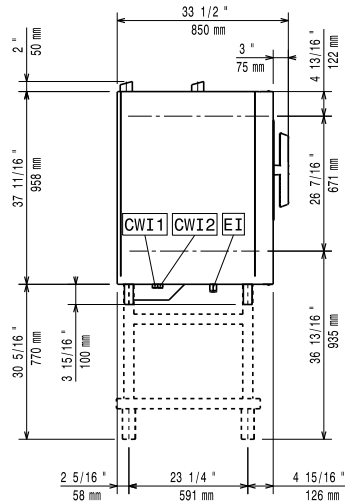
- | | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| • Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf) PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf) PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Türverschluss zweistufig PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Wandmontageset für 10 GN 1/1 Ofen PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 65mm Einschubabstand PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub) PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiessgestell PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Mehrzweckhaken PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Bäckerei/Patisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1 PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-PIN-SONDE PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | | |

- Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau PNC 922702
- Räder für gestapelte Ofen PNC 922704
- Gitter Grillrost PNC 922713
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714
- Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922718
- Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen PNC 922722
- Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922723
- Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen PNC 922727
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen PNC 922728
- Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen PNC 922732
- Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen PNC 922733
- Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen PNC 922737
- Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 1/1, 85mm Einschubabstand PNC 922741
- Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 2/1, 85mm Einschubabstand PNC 922742
- 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
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 PNC 930217

Front

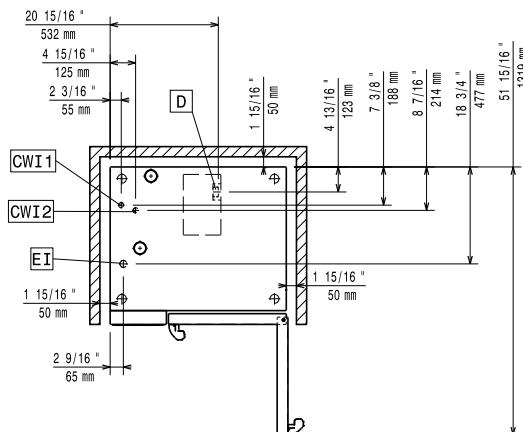


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 217802 (ECOIE101B2A2) 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: <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: 8 - 1/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm
Außenabmessungen, Höhe: 1058 mm
Nettogewicht: 141 kg
Versandgewicht: 159 kg
Versandvolumen: 1.11 m³

Zertifizierungen ISO

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