

SkyLine Premium

SKYLINE PREMIUM OFEN 10 GN 1/1 - ELEKTRO

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217812 (ECO101B2C0)

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

217822 (ECO101B2A0)

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

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 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).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Kapazität: 10 GN 1/1
- 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 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.
- 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.

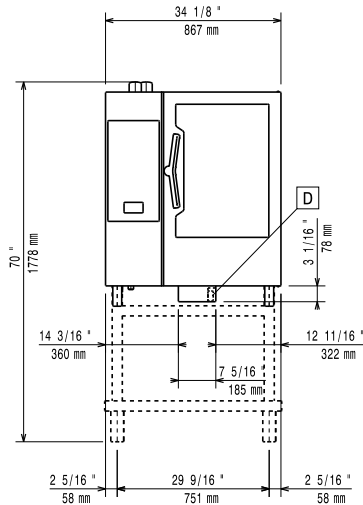
Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 | PNC 922086 | ☐ |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | ☐ |
| • 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/Pâtisserie 400x600mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Türverschluss zweistufig | PNC 922265 | ☐ |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm | PNC 922321 | ☐ |

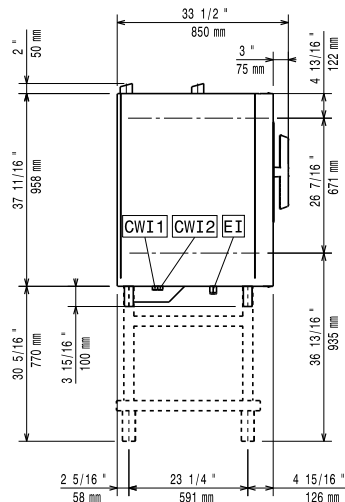
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub) | PNC 922324 | ☐ |
| • Universal Spießgestell | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen) | PNC 922327 | ☐ |
| • Mehrzweckhaken | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster | PNC 922364 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922382 | ☐ |
| • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) | PNC 922386 | ☐ |
| • USB-PIN-SONDE | PNC 922390 | ☐ |
| • Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) | PNC 922601 | ☐ |
| • Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand | PNC 922602 | ☐ |
| • Bäckerei/Pâtisserie Einschubschiengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) | PNC 922608 | ☐ |
| • Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen | PNC 922610 | ☐ |
| • Offener Unterbau mit Einschubschiene für 6 & 10 GN 1/1 Ofen | PNC 922612 | ☐ |
| • Geschlossener Unterbau mit Einschubschiene für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschiene für 6 & 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922614 | ☐ |
| • Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschiene für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel | PNC 922618 | ☐ |
| • Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf) | PNC 922619 | ☐ |
| • Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm | PNC 922620 | ☐ |
| • Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster | PNC 922626 | ☐ |
| • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen | PNC 922630 | ☐ |
| • 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 Fettsammel tanks | PNC 922638 | ☐ |
| • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf) | PNC 922639 | ☐ |
| • Wandmontageset für 10 GN 1/1 Ofen | PNC 922645 | ☐ |
| • Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 65mm Einschubabstand | PNC 922648 | ☐ |

• Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand	PNC 922649	☐	• DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	☐
• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐	• Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen	PNC 922774	☐
• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐	• VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR	PNC 922776	☐
• Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922656	☐	• Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922663	☐	• Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922685	☐	• Aluminium-grill, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐	• Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1	PNC 925005	☐
• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	☐	• Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1	PNC 925006	☐
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Backblech für 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	☐
• Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand	PNC 922694	☐	• Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	☐	• Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	☐	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Ofen	PNC 922709	☐	• Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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 Ofen	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 Ofen	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	☐			

Front

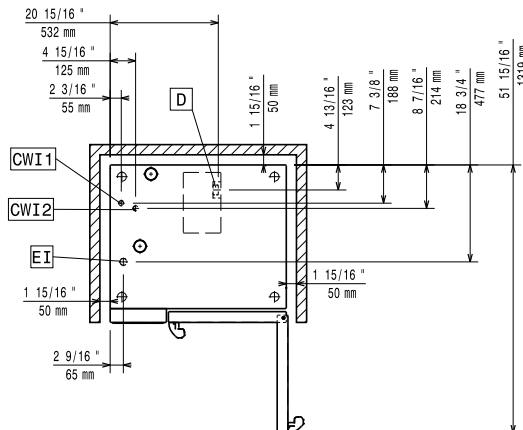


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217812 (ECO E101B2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217822 (ECO E101B2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

20.3 kW

Anschlusswert:

19 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:

10 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

867 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

775 mm

Außenabmessungen, Höhe:

1058 mm

Nettogewicht:

138 kg

Versandgewicht:

156 kg

Versandvolumen:

1.11 m³

Zertifizierungen ISO

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