

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



217760 (ECOG61T2H0)

SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer mit Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 6x1/1GN, Gas, drei Kochfunktionen (Automatik, Rezeptprogramme, manuell), automatische Reinigung, Flüssiggas

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 (idéal 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

Genehmigung:





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.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Nachhaltigkeit



- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benützerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- [NOT TRANSLATED]
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.
- SkvClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Programmierbar mit verzögerter Startzeit.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.
- Mit SkyDuo sind der Ofen und der Schockfroster miteinander verbunden und kommunizieren, um den Benutzer durch den Cook&Chill-Prozess zu führen und so Zeit und Effizienz zu optimieren (SkyDuo Kit als optionales Zubehör erhältlich).
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Kaminadapter PNC 922706

Optionales Zubehör

- Wasserenthärter mit Kartusche PNC 920003 DAMPF 1200 und Flowmeter
- Automatischer Wasserenthärter mit PNC 921305 \Box Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation

•	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	PNC 922036	

1,2kg), GN 1/1 PNC 922062 Edelstahlrost GN 1/1 • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg PNC 922086

jeweils), GN 1/2 PNC 922171 Externe Schlauchbrause f
ür seitliche Montage inklusive Montagehaken

Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) • Backblech für 5 Baguettes in gelocht PNC 922189 Aluminium mit Silikonbeschichtung,

400x600x38mm • Backblech mit 4 Ecken gelocht PNC 922190 Aluminium, 400x600x20mm Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, PNC 922191

400x600x20mm PNC 922239 • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen

400x600mm PNC 922265 Türverschluss zweistufig Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils PNC 922266 1,2kg), GN 1/1

• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide PNC 922281 Kochprozesse • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321

Set Universal Spießgestell und 4 lange PNC 922324 Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub)

• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie

PNC 922326 Universal Spiessgestell 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für PNC 922327 Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) Vulkansmoker für Öfen Längseineschub PNC 922338

und Quereinschub (4 verschiendene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922348 Mehrzweckhaken PNC 922351 • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN, 2",

100-130mm • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils PNC 922362 1,8kg), GN 1/1 - NOTTRANSLATED -PNC 922382

Reinigungsmittel Halterung für PNC 922386 Wandmontage (Flüssigreiniger) • USB-PIN-SONDE PNC 922390 \Box Hordengestell mit R\u00e4dern 6 GN 1/1, PNC 922600

65mm Einschubabstand (std) • Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, PNC 922606

80mm Einschubabstand Bäckerei/Patisserie PNC 922607 \Box Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm

Einschubabstand (5 runners) • Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 PNC 922610 GN 1/1 Ofen

Offener Unterbau mit Einschubschienen PNC 922612 für 6 & 10 GN 1/1 Ofen















 \Box

PNC 922264



•	Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit	PNC 922614	<u> </u>	4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	
	Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen		•	Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	
•	 Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm 	PNC 922615		Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	
•	Anschlussgarnitur für	PNC 922618	-	Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	
	Flüssigereinigungsmittel • Fettsammelset für GN 1/1-2/1	PNC 922619	_	Kaminadapter	PNC 922706	
•	Unterbau (Transportwagen mit 2	PINC 922019		Gitter Grillrost	PNC 922713	
	tanks, open/close device und Ablauf)			Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	
•	Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf Gas 6 GN 1/1 Ofen - H=150mm	PNC 922622	_	Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922728	
•	 Stapelset f ür Gas 6 GN 1/1 Ofen auf Gas 10 GN 1/1 Ofen - H=150mm 	PNC 922623	_	Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen	PNC 922732	
•	 Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und 	PNC 922626	_	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922733	
	Schockkühler/Froster Transportwagen für mobiles	PNC 922628		 Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen 	PNC 922737	
	Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung	722020	_ •	Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	
•	Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6	PNC 922630	-	4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	
	oder 10 GN 1/1 Ofen		•	Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	
•	 Bodengestell auf Füssen für 2 6 GN 1/1 Öfen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf 	PNC 922632	-	Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	
	Unterbau			• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	
•	Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922635		DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	
•	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	-	VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR	PNC 922776	
•	Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	-	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	
•	Fettsammelset für offenen Unterbau	PNC 922639	-	Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	
	(2 Tanks, auf/zu Einrichgung und Ablauf)			• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	
	• Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922643	<u> </u>	Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und	PNC 925003	
	Trockenblech, GN 1/1, H=20mmFlaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922651 PNC 922652		eine Seite gerippt, GN 1/1	DVIC 005007	
	 Offener Untergestell, unmontiert, für 	PNC 922653		Aluminium-grill, GN 1/1	PNC 925004 PNC 925005	
	Ofen 6&10x 1/1GN	1110722000	_ '	 Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 	PNC 925005	ч
•	Bäckerei/Patisserie Gestellset für 6	PNC 922655	□ .	Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1	PNC 925006	
	GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand			Backblech für 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	
•	Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf	PNC 922657		Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	
	7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster		•	• Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	
•	 Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1 	PNC 922660		Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm Antihaft Universalpfanne GN 1/2,	PNC 925010 PNC 925011	
•	 Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1 	PNC 922661		H=60mm Verbingungsset für Installation auf	PNC 930217	_
•	Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922662		vorhandenen Unterbau GN 1/1	1110 /3021/	J
	 Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas 	PNC 922670				
	• Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas	PNC 922671	ū			
•	Rauchgaskondensator für Gas Ofen	PNC 922678				
•	Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922684				
•	Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687				
•	Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690				







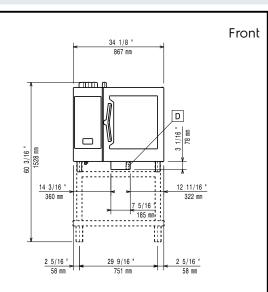


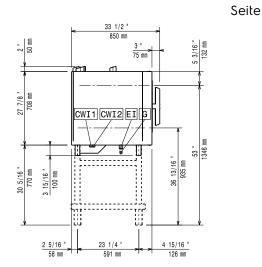








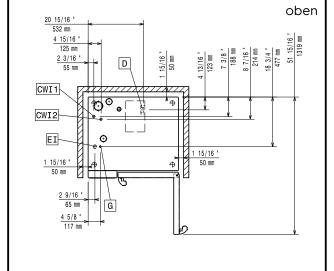




CWII CWI2 Kallwasserzulauf 2 Elektroanschluss Gasanschluss

Ablauf D

DO Überlaufrohr



Elektrisch

Netzspannung:

217760 (ECOG61T2H0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Anschlusswert: 1.1 kW Anschlusswert: 1.1 kW

Circuit breaker required

Gasleistung: 19 kW Standardgasart: LPG, G31 ISO 7/1 Durchmesser

Gasanschluss 1/2" MNPT

Flüssiggas

Pressure: 11" w.c. (27.4 mbar) Dampferzeuger: BTU (13 kW) Heizelemente: BTU (12 kW) Gesamt-Wärmebelastung 64771 BTU (19 kW)

Wasser

Anschluss "CW"

Wasserzulauf: 3/4" **Total hardness:** 5-50 ppm Druck bar min/max.: 1-6 bar Ablauf "D": 50mm Maximale Zulauftemperatur

30 °C des Wassers: Chloride: <17 ppm Leilfähigkeil: >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: 5 cm rear and

Clearance: right hand sides.

Suggested clearance for

service access: 50 cm left hand side.

Kapazität:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm Außenabmessungen, Höhe: 808 mm 135 kg Nettogewicht: Versandgewicht: 152 kg Versandvolumen: 0.89 m³

Zerlifizierungen ISO

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













