

Skyline Premium-S SKYLINE PREMIUM-S OFEN 6 GN 1/1 - GAS - LPG

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 (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

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 Benutzerfreundlichkeit.
- 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.
- SkyClean: 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

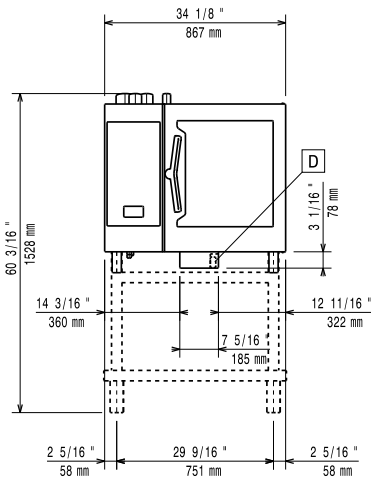
Optionales Zubehör

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

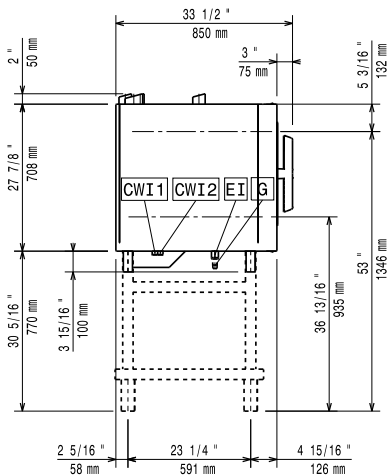
- Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) PNC 922003
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 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/Patisserie 400x600mm PNC 922264
- Türverschluss zweistufig PNC 922265
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse PNC 922281
- 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
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922382
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386
- USB-PIN-SONDE PNC 922390
- Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922600
- Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922606
- Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners) PNC 922607
- Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922610
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922612

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

Front

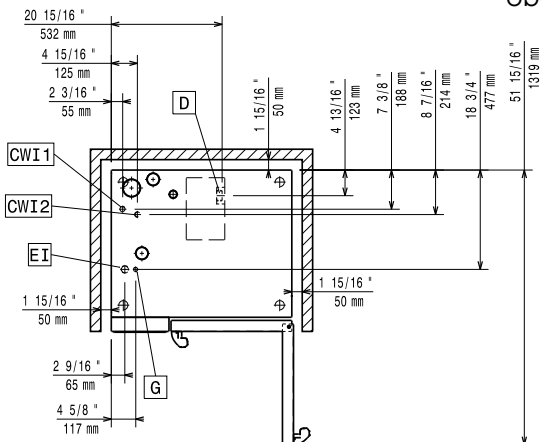


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	217760 (ECOG61T2H0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert:		1.1 kW
Anschlusswert:		1.1 kW
Circuit breaker required		

Gas

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 des Wassers:	30 °C
Chloride:	<17 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:	6 - 1/1 Gastronom
------------	-------------------

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	867 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	775 mm
Außenabmessungen, Höhe:	808 mm
Nettogewicht:	135 kg
Versandgewicht:	152 kg
Versandvolumen:	0.89 m ³

Zertifizierungen ISO

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