

SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 1/1 - GAS - LPG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217860 (ECOG61B2H0)

SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 6x1/1GN, Gas,
 programmierbar,
 automatische Reinigung,
 Flüssiggas

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: 6 GN 1/1.
- 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

Genehmigung: _____

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.
- 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

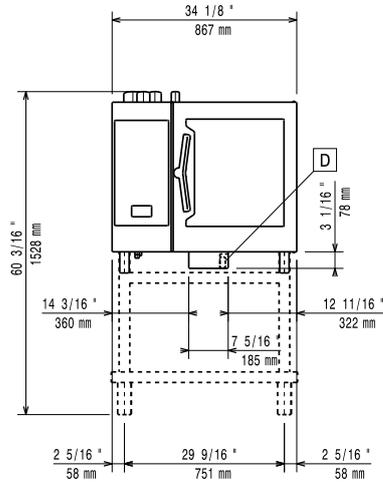
- 1 St. Kaminadapter PNC 922706

Optionales Zubehör

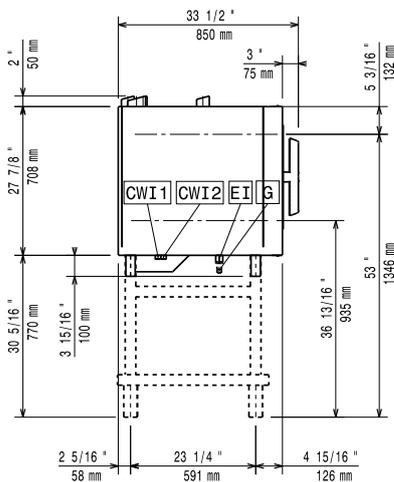
- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) PNC 922003 <input type="checkbox"/> • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017 <input type="checkbox"/> • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036 <input type="checkbox"/> • Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062 <input type="checkbox"/> • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086 <input type="checkbox"/> • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) PNC 922171 <input type="checkbox"/> • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm PNC 922189 <input type="checkbox"/> • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm PNC 922190 <input type="checkbox"/> • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm PNC 922191 <input type="checkbox"/> • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239 <input type="checkbox"/> • Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264 <input type="checkbox"/> • Türverschluss zweistufig PNC 922265 <input type="checkbox"/> • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266 <input type="checkbox"/> • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 <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"/> • Universal Spiessgestell PNC 922326 <input type="checkbox"/> • 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327 <input type="checkbox"/> • Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338 <input type="checkbox"/> • Mehrzweckhaken PNC 922348 <input type="checkbox"/> • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm PNC 922351 <input type="checkbox"/> • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 <input type="checkbox"/> • - NOT TRANSLATED - PNC 922382 <input type="checkbox"/> • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386 <input type="checkbox"/> • USB-PIN-SONDE PNC 922390 <input type="checkbox"/> • Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922600 <input type="checkbox"/> • Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922606 <input type="checkbox"/> • Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners) PNC 922607 <input type="checkbox"/> • Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922610 <input type="checkbox"/> • Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen PNC 922612 <input type="checkbox"/> | | <ul style="list-style-type: none"> • 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"/> • Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922615 <input type="checkbox"/> • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618 <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"/> • Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf Gas 6 GN 1/1 Ofen - H=150mm PNC 922622 <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"/> • Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922626 <input type="checkbox"/> • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung PNC 922628 <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"/> • Bodengestell auf Füßen für 2 6 GN 1/1 Öfen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau PNC 922632 <input type="checkbox"/> • Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm PNC 922635 <input type="checkbox"/> • Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922636 <input type="checkbox"/> • Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm PNC 922637 <input type="checkbox"/> • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf) PNC 922639 <input type="checkbox"/> • Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen PNC 922643 <input type="checkbox"/> • Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 <input type="checkbox"/> • Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652 <input type="checkbox"/> • Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN PNC 922653 <input type="checkbox"/> • Bäckerei/Patisserie Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand PNC 922655 <input type="checkbox"/> • Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster PNC 922657 <input type="checkbox"/> • Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1 PNC 922660 <input type="checkbox"/> • Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1 PNC 922661 <input type="checkbox"/> • Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen PNC 922662 <input type="checkbox"/> • Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas PNC 922670 <input type="checkbox"/> • Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas PNC 922671 <input type="checkbox"/> • Rauchgaskondensator für Gas Ofen PNC 922678 <input type="checkbox"/> • Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter PNC 922684 <input type="checkbox"/> • Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen PNC 922687 <input type="checkbox"/> • Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau PNC 922690 <input type="checkbox"/> |
|---|--|--|

• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<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"/>
• Kaminadapter	PNC 922706	<input type="checkbox"/>
• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<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 Öfen	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 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	<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"/>
• 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"/>
• 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

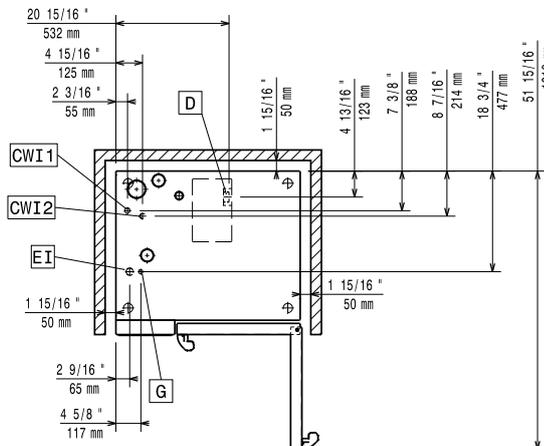


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 220-240 V/1 ph/50 Hz
 Anschlusswert: 1.1 kW
 Anschlusswert: 1.1 kW

Gas

Gesamt-Wärmebelastung: 64771 BTU (19 kW)
 Gasleistung: 19 kW
 Standardgasart: LPG, G31
 ISO 7/1 Durchmesser: 1/2" MNPT
 Gasanschluss: 1/2" MNPT

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: <17 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: 6 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 808 mm
 Nettogewicht: 132 kg
 Versandgewicht: 149 kg
 Versandvolumen: 0.84 m³

Zertifizierungen ISO

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