

Skyline Premium-S SKYLINE PREMIUM-S OFEN 6 GN 2/1 - GAS - LPG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217761 (ECOG62T2H0)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 6x2/1GN, 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 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Nachhaltigkeit



- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger 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

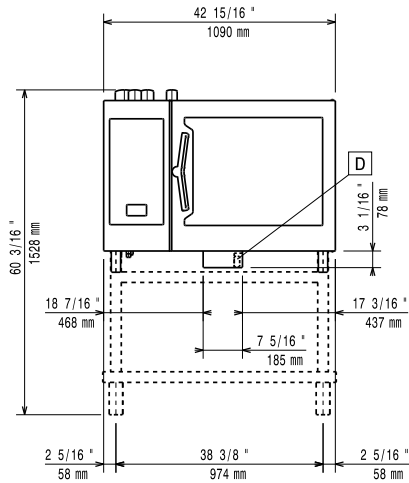
Optionales Zubehör

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

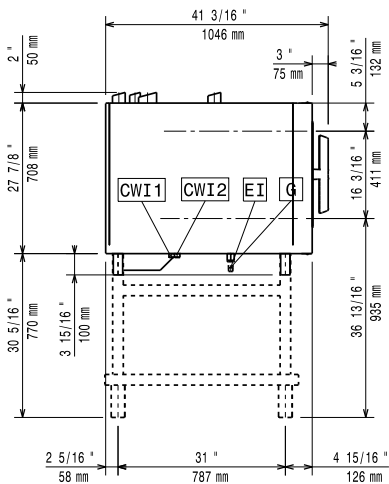
- Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) PNC 922003
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich PNC 922171
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175
- 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
- Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim) PNC 922325
- Universal Spiessgestell PNC 922326
- 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) PNC 922328
- Vulkansmoker für Ofen 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
- Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- - NOT TRANSLATED - PNC 922384
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386
- USB-PIN-SONDE PNC 922390
- Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922605
- Hordengestell mit Rädern, 5 GN 2/1, 80mm Einschubabstand PNC 922611
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922613
- Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen PNC 922616
- Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen kompatibel für GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922617
- Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618

• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 6 GN 2/1 Ofen - H=150mm	PNC 922624	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen - H=150mm	PNC 922625	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailiert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 2/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922629	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Füßen für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen	PNC 922633	<input type="checkbox"/>	• DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922634	<input type="checkbox"/>	• VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen mit 2 Fettsammel tanks	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Wandmontageset für 6 GN 2/1 Ofen	PNC 922644	<input type="checkbox"/>	• Aluminium-grill, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 2/1 Ofen	PNC 922665	<input type="checkbox"/>	• Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1	PNC 930218	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	PNC 922666	<input type="checkbox"/>			
• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	<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 fertig vormontiert 5 GN 2/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922681	<input type="checkbox"/>			
• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	<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"/>			
• Hordengestell mit Rädern, 6 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (included)	PNC 922700	<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 2/1 Ofen	PNC 922729	<input type="checkbox"/>			
• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922731	<input type="checkbox"/>			
• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	<input type="checkbox"/>			

Front

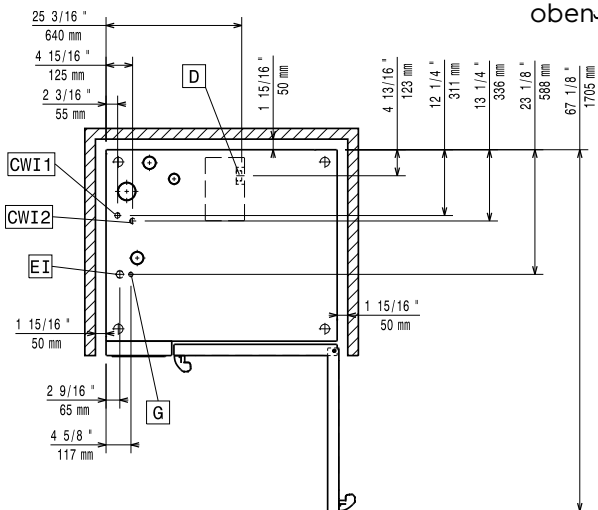


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 217761 (ECOG62T2H0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert: 1.5 kW
Anschlusswert: 1.5 kW
Circuit breaker required

Gas

Gasleistung: 32 kW
Standardgasart: LPG, G31
ISO 7/1 Durchmesser Gasanschluss: 1/2" MNPT

Flüssiggas

Pressure: 11" w.c. (27.4 mbar)
Dampferzeuger: BTU (16 kW)
Heizelemente: BTU (24 kW)
Gesamt-Wärmebelastung: 109088 BTU (32 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 - 2/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1090 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 971 mm
Außenabmessungen, Höhe: 808 mm
Nettogewicht: 176 kg
Versandgewicht: 199 kg
Versandvolumen: 1.28 m³

Zertifizierungen ISO

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