

SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER
GN 2/1 - GAS - LPG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217961 (ECOG62C2H0)

SkyLine Pro Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit digitaler
 Steuerung, 6x2/1GN, Gas,
 programmierbar,
 automatische Reinigung,
 Flüssiggas

Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- Dampf Funktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus 25 °C bis 300 °C ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.-0 = keine zusätzliche Feuchte-1-2 = ganz wenig Schwaden (gedämpfte Gemüse)-3-4 = wenig Schwaden (überbackene Gemüse, gebratenes Fleisch, Fisch)-5-6 = mittlere Schwaden (kleine Portionen Fleisch, Fisch)-7-8 = mittelstarke Schwaden (Großbratstücke rotes Fleisch)-9-10 = viel Schwaden (Großbratstücke weißes Fleisch, Backen und Regenerieren)
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- 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 integriertes Selbstreinigungssystem. 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).
- 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).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- [NOT TRANSLATED]
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- 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 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.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Kaminadapter PNC 922706

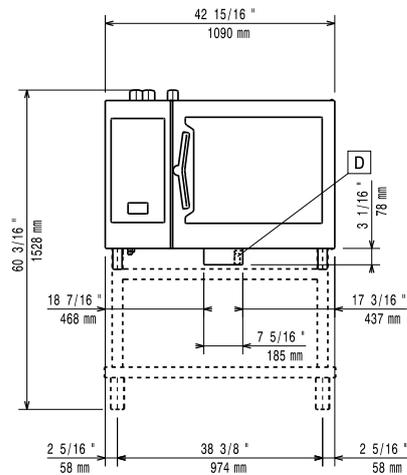
Optionales Zubehör

- 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
- 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
- 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 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
- 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

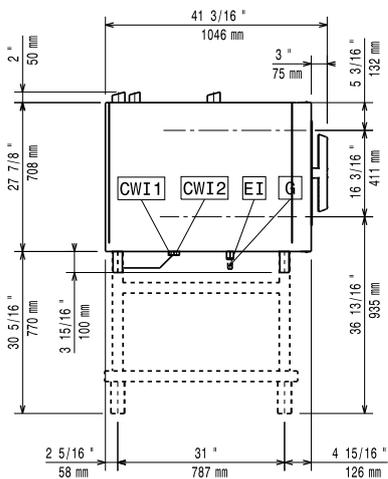
- Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen kompatibel für GN 1/1 sowie 400x600mm PNC 922617
- Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618
- Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 6 GN 2/1 Ofen - H=150mm PNC 922624
- Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen - H=150mm PNC 922625
- Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922627
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 2/1 Ofen auf Erhöhung PNC 922629
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen PNC 922631
- Erhöhung auf Füßen für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen PNC 922633
- Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen, Höhe 250mm PNC 922634
- 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 Fettsammeltanks PNC 922638
- Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf) PNC 922639
- Wandmontageset für 6 GN 2/1 Ofen PNC 922644
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652
- - NOT TRANSLATED - PNC 922654
- Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 2/1 Ofen PNC 922665
- Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1 PNC 922666
- Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1 PNC 922667
- Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas PNC 922670
- Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas PNC 922671
- Rauchgaskondensator für Gas Ofen PNC 922678
- Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 2/1, 85mm Einschubabstand PNC 922681
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen PNC 922687
- Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau PNC 922692
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm PNC 922693
- Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger) PNC 922699
- Hordengestell mit Rädern, 6 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (included) PNC 922700
- Kaminadapter PNC 922706
- Gitter Grillrost PNC 922713
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922729
- Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922731

- Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen PNC 922734
- Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen PNC 922736
- 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
- DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG PNC 922773
- VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR PNC 922776
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm PNC 925001
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1 PNC 925003
- Aluminium-grill, GN 1/1 PNC 925004
- Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 PNC 925005
- Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 PNC 925006
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008
- Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 PNC 930218

Front

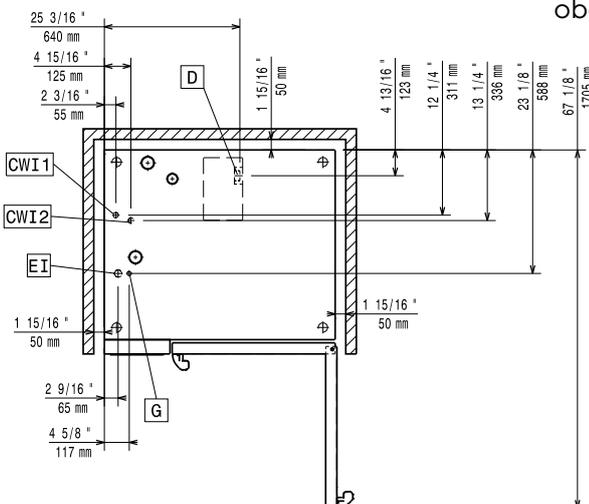


Seite



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

oben


Elektrisch

Netzspannung:
 217961 (ECOG62C2H0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert: 1.5 kW
Anschlusswert: 1.5 kW
Circuit breaker required

Gas

Gasleistung: 24 kW
Standardgasart: LPG, G31
ISO 7/1 Durchmesser Gasanschluss 1/2" MNPT

Flüssiggas

Gesamt-Wärmebelastung 81816 BTU (24 kW)

Wasser

Anschluss "FCW" Wasserzulauf: 3/4"
Total hardness: 5-50 ppm
Druck bar min/max.: 1-6 bar
Ablauf "D": 50mm
Maximale Zulauftemperatur des Wassers: 30 °C
Härte: 5 °fH / 2.8 °dH
Chloride: <10 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: 153 kg
Versandgewicht: 176 kg
Versandvolumen: 1.27 m³