

SkyLine ProS SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO GN 2/1 - GAS

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217683 (ECOG102K2G0)

SkyLine ProS
 Heißluftdämpfer
 Direkteinspritzung ohne
 Boiler mit Touchpanel
 Bedienung, 10x2/1GN, Gas,
 zwei Kochfunktionen
 (Rezeptprogramme,
 manuell), automatische
 Reinigung

Hauptmerkmale

- Dampffunktion 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 1000 Rezepte im Speicher des Ofens hinterlegt werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wieder abzurufen. Die Rezepte können in 16 verschiedenen Kategorien zusammengefasst werden, um das Menü besser zu organisieren. 16-stufige Kochphasen sind ebenfalls verfügbar.
- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garzyklen, was die Flexibilität erhöht und für hervorragende Garergebnisse sorgt. Am Gerät können bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.
- Lüfter mit 7 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
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- 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: 10 GN 2/1 oder 20 GN 1/1 Bleche.
- 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 Edelstahl

Genehmigung:

- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Make-it-Mine Funktion, um eine vollständige Personalisierung oder Sperrung der Benutzeroberfläche zu ermöglichen.
- Mit SkyHub kann der Benutzer die Favoritenfunktionen auf der Homepage gruppieren und sofort darauf zugreifen.
- MyPlanner fungiert als eine Agenda, in der der Benutzer die tägliche Arbeit planen und personalisierte Benachrichtigungen für jede Aufgabe erhalten kann.
- 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).
- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.

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).
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Auch programmierbar mit verzögertem Start.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.

Optionales Zubehör

• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	☐	• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	☐
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen - H=150mm	PNC 922625	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	☐
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922664	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse	PNC 922281	☐	• Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas	PNC 922670	☐
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	☐	• Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas	PNC 922671	☐
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	☐	• Rauchgaskondensator für Gas Ofen	PNC 922678	☐
• 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)	PNC 922328	☐	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen	PNC 922687	☐
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	☐	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	☐
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	☐	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Gitter Grillrost	PNC 922713	☐
• Thermohaube für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922366	☐	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922729	☐
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	☐	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen	PNC 922731	☐
• USB-PIN-SONDE	PNC 922390	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	☐
• Hordengestell mit Rädern 10 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922603	☐	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Öfen	PNC 922736	☐
• Hordengestell mit Rädern, 8 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922604	☐	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	☐	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners)	PNC 922609	☐	• Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922613	☐	• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	☐
			• DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG	PNC 922773	☐
			• VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR	PNC 922776	☐

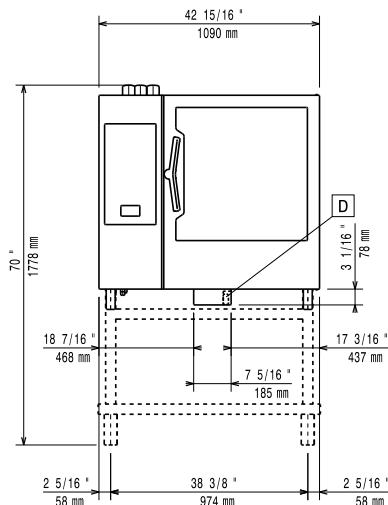
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm | PNC 925000 | ☐ |
| • Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm | PNC 925001 | ☐ |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm | PNC 925002 | ☐ |
| • Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, 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 | ☐ |
| • Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1 | PNC 930218 | ☐ |



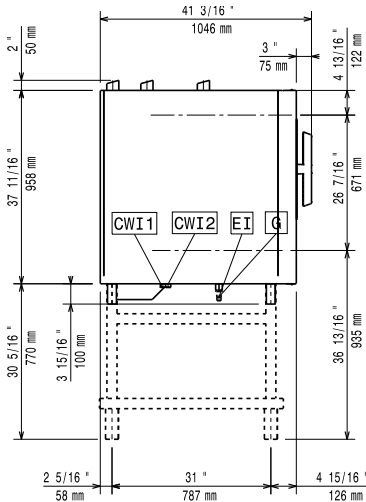
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILERIO GN
2/1 - GAS

Front

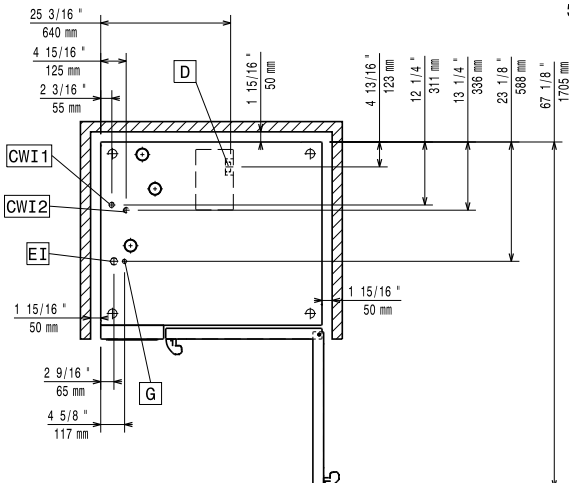


Seite



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: 1.5 kW
Anschlusswert: 1.5 kW

Gas

Gesamt-Wärmebelastung 119315 BTU (35 kW)
Gasleistung: 35 kW
Standardgasart: Natural Gas G20
ISO 7/1 Durchmesser
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: <10 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: 10 (GN 2/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1090 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 971 mm
Außenabmessungen, Höhe: 1058 mm
Nettogewicht: 175 kg
Versandgewicht: 200 kg
Versandvolumen: 1.59 m³

Zertifizierungen ISO

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

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE
BOILERIO GN 2/1 - GAS
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.29

