

## SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 10 GN 2/1 - GAS

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217883 (ECOG102B2G0)**

SkyLine Premium  
 Heißluftdämpfer mit Boiler  
 mit digitaler Steuerung,  
 10x2/1GN, Gas,  
 programmierbar,  
 automatische Reinigung

### 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 Regeneration, ideal für die Bankettservice auf Teller oder die Regenerierung auf Tablett.
- Programmmodus: Es können maximal 100 Rezepte im Speicher des Ofens gespeichert werden, in 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: 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

Genehmigung: \_\_\_\_\_

Edelstahl

- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatte für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 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).

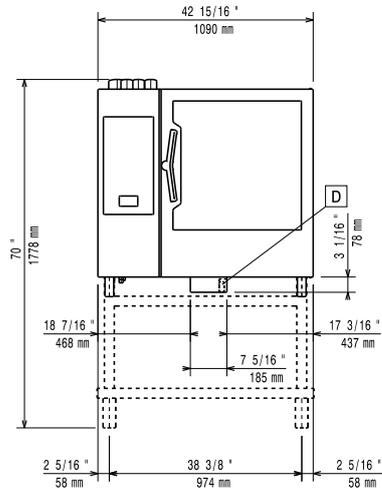
### Nachhaltigkeit



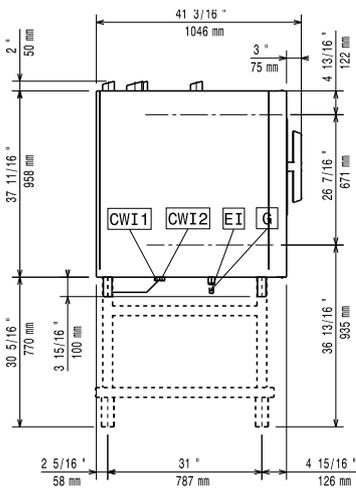
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.

Optionales Zubehör

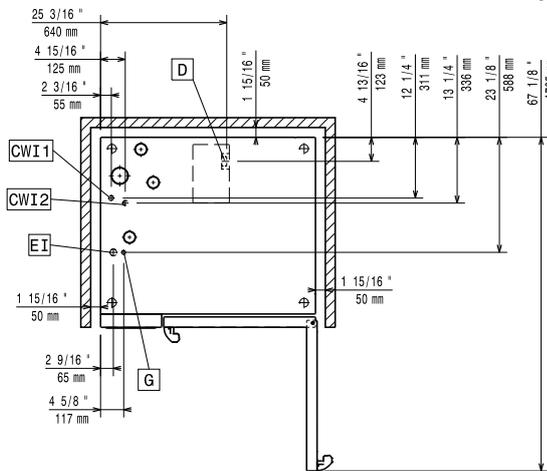
Front



Seite



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

 oben  
 bt


### Elektrisch

**Circuit breaker required**

Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert:	1.5 kW
Anschlusswert:	1.5 kW

### Gas

Gesamt-Wärmebelastung	160223 BTU (47 kW)
Gasleistung:	47 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:	<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

<b>Clearance:</b>	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
<b>Suggested clearance for service access:</b>	50 cm left hand side.

### Kapazität:

GN:	10 (GN 2/1)
-----	-------------

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1090 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	971 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	1058 mm
<b>Nettogewicht:</b>	195 kg
<b>Versandgewicht:</b>	220 kg
<b>Versandvolumen:</b>	1.59 m <sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---