

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217983 (ECOG102C2G0)

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

Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- 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 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).
- 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
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.

Genehmigung: _____

- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- 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.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).

Optionales Zubehör

• Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter	PNC 920003	☐	• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	☐
• Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	PNC 922003	☐	• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen - H=150mm	PNC 922625	☐
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922627	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	☐
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	☐	• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	☐
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	☐	• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	☐
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken (Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	☐	• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	☐
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	☐	• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	☐
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Bankettgestell mit Rädern für 51 Teller für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 75mm Einschubabstand	PNC 922650	☐
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	☐
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	☐
• Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm	PNC 922264	☐	• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922664	☐
• Türverschluss zweistufig	PNC 922265	☐	• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	☐	• 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 Ofen	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 Ofen	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 emailiert	PNC 922746	☐
• Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienenegestell 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	☐
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	☐	• 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	☐

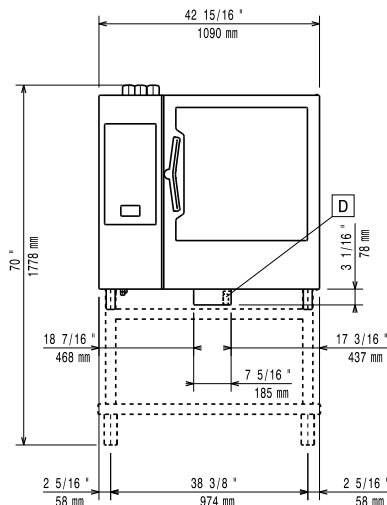
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1,
H=60mm | PNC 925002 | ☐ |
| • Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und
eine Seite gerippt, GN 1/1 | PNC 925003 | ☐ |
| • Aluminium-grill, GN 1/1 | PNC 925004 | ☐ |
| • Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen,
Hamburger, 1/1 | PNC 925005 | ☐ |
| • Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 | PNC 925006 | ☐ |
| • Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 | PNC 925008 | ☐ |
| • Verbingungsset für Installation auf
vorhandenen Unterbau GN 2/1 | PNC 930218 | ☐ |



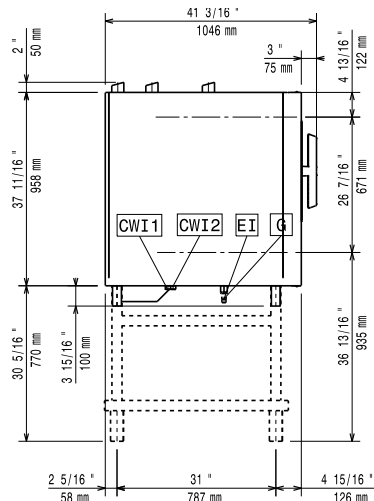
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN
DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER10 GN
2/1 - GAS

Front

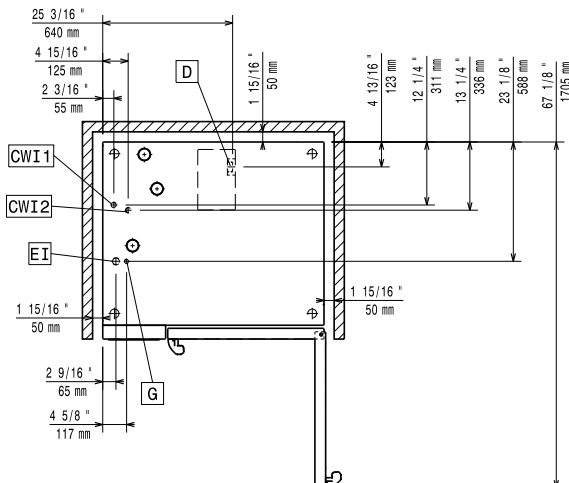


Seite



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 Pro
SKYLINE PRO HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER10
GN 2/1 - GAS
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.29