

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 20GN1/1

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


217884 (ECOG201B2G0)

 SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit digitaler Steuerung,
 20x1/1GN, Gas,
 programmierbar,
 automatische Reinigung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

- Heißluftdämpfer mit digitaler Schnittstelle mit geführter Auswahl.
- Eingebauter Dampferzeuger mit echter Feuchterege- lung auf Basis des Lambda-Sensors.
 - OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 5 Gebläsestufen.
 - SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (sanft, mittel, stark, extra stark, nur Spülung).
 - Kochmodi: Programme (maximal 100 Rezepte speicherbar); Manuell (Dampf-, Kombi- und Umluft-Zyklen); EcoDelta-Kochzyklus; Regenerationszyklus.
 - Automatischer Backup-Modus, um Ausfallzeiten zu vermeiden.
 - USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit.
 - Kerntemperaturfühler mit einem Sensor.
 - Doppelglastür mit LED-Beleuchtung.
 - Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
 - Geliefert mit n.1 Hordengestell 1/1 GN, 63 mm Abstand.
 - Verstellbare Nivellierfüße.

Hauptmerkmale

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuch- tungstasten mit geführter Auswahl.
 - 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 feuchtigkeits- kontrollierte 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, 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 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).
 - 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.
 - Kapazität: 20 GN 1/1

Genehmigung:

- 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.
- 1 Hordenwagen GN1/1, 63mm Schienenabstand, inklusive.

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.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Integrierter Türschild zur Vermeidung von Dampf- und Wärmeverlust aus der Tür, wenn das Einfahrgestell nicht verwendet wird.

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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Wagen mit Hordengestell Skyline, PNC 922753
20 GN 1/1, 63mm Abstand

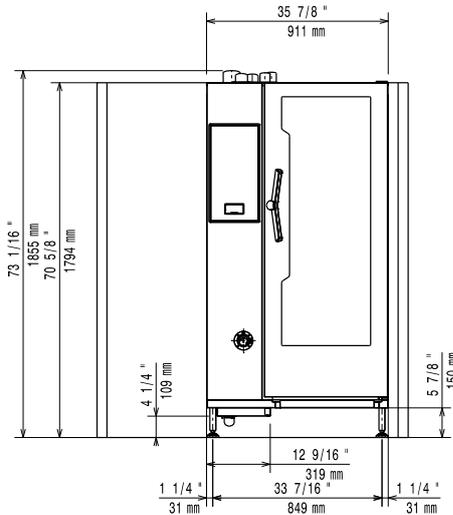
Optionales Zubehör

- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter PNC 920003
- Automatischer Wasserenthärter mit Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation PNC 921305
- 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
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich PNC 922171
- 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
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321
- Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub) PNC 922324
- Universal Spießgestell PNC 922326
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327

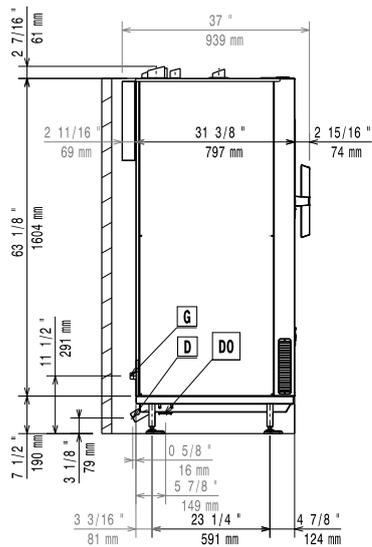
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338
- Mehrzweckhaken PNC 922348
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- Thermohaube für 20 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922365
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) PNC 922386
- USB-PIN-SONDE PNC 922390
- Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel PNC 922618
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652
- Hitzeschild Verkleidung für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922659
- Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas PNC 922670
- Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas PNC 922671
- Rauchgaskondensator für Gas Ofen PNC 922678
- Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand PNC 922683
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen PNC 922687
- 4 Stk. Flanschfüße für 20 GN , 2", 100-130mm PNC 922707
- Gitter Grillrost PNC 922713
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714
- Dunstabzugshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922730
- Ablufthaube ohne Ventilator für 20 GN 1/1 Ofen PNC 922735
- Handgriff für Hordenwagen 20 GN Ofen PNC 922743
- Behälter GN1/1-100 mm emailliert PNC 922746
- Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm PNC 922747
- Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand PNC 922753
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand PNC 922754
- Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand PNC 922756
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922761
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand PNC 922763
- Kompatibilitätskit für AOS/Easyline Anfahrwagen mit Hordengestell (hergestellt bis 2019) zu Öfen 20 GN1/1 PNC 922769
- Kompatibilitätskit für Anfahrwagen mit Hordengestell zu AOS/Easyline 20GN PNC 922771
- DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG PNC 922773
- VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR PNC 922776
- 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
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011

Front

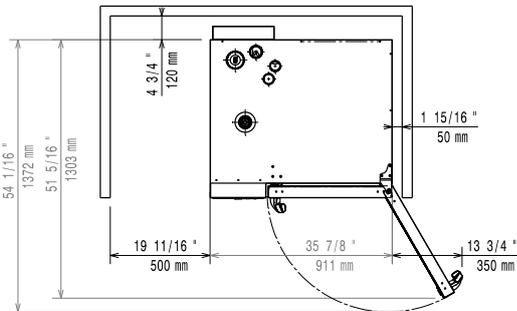


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
 CW12 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr
 EI = Elektroanschluss
 G = Gasanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 217884 (ECO201B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert: 1.8 kW
Anschlusswert: 1.8 kW
Circuit breaker required

Gas

Gasleistung: 54 kW
Standardgasart: Natural Gas G20
ISO 7/1 Durchmesser Gasanschluss 1" MNPT
Gesamt-Wärmebelastung 184086 BTU (54 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

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: 20 - 1/1 Gastronorm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 911 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 864 mm
Außenabmessungen, Höhe: 1794 mm
Nettogewicht: 288 kg
Versandgewicht: 321 kg
Versandvolumen: 1.83 m³

Zertifizierungen ISO

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