

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



217880 (ECOG61B2G0)

SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 6xl/IGN, 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, 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).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Kapazität: 6 GN 1/1.
- 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 Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 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.













😎 s Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.



	Optionales Zubehör Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN	PNC 922003		•	Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit	PNC 922614	
•	Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)	FINC 922003	_		Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen		
	Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils	PNC 922017 PNC 922036		•	Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1	PNC 922615	
•	1,2kg), GN 1/1 Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062		•	Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel	PNC 922618	
	Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2	PNC 922086		•	Feltsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/	PNC 922619	
•	Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des	PNC 922171		•	close device und Ablauf) Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf	PNC 922622	
	Ofens erforderlich)	DNC 022100		•	Gas 6 GN 1/1 Ofen - H=150mm Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf	PNC 922623	
•	Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189			Gas 10 GN 1/1 Ofen - H=150mm Transportwagen für Einfahrgestell für 6	PNC 922626	
•	Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190			& 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/ Froster		
•	Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191		•	Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922628	
•	Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239		•	Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10	PNC 922630	
•	Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264		•	GN 1/1 Ofen Bodengestell auf Füssen für 2 6 GN 1/1	PNC 922632	
	Türverschluss zweistufig Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils	PNC 922265 PNC 922266		Ĭ	Öfen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau	722002	_
	1,2kg), GN 1/1	PNC 922321		•	Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922635	
	Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm Set Universal Spießgestell und _4 lange	PNC 922321 PNC 922324		•	Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen ,	PNC 922636	
	Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub)			•	NW=50mm Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	
•	Universal Spiessgestell	PNC 922326		•	Fettsammelset für offenen Unterbau (2	PNC 922639	
•	4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327			Tanks, auf/zu Einrichgung und Ablauf) Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922643	
•		PNC 922338			Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	
	und Quereinschub (4 verschiendene				Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	
•	Räucherchips Sorten verfügbar) Mehrzweckhaken	PNC 922348			Offener Untergestell, unmontiert, für	PNC 922653	
	4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2",	PNC 922351		_	Ofen 6&10x 1/1GN Bäckerei/Patisserie Gestellset für 6 GN	PNC 922655	
•	100-130mm Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils	PNC 922362		·	1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	1100 722055	•
	1,8kg), GN 1/1 - NOTTRANSLATED -	PNC 922382		•	Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg	PNC 922657	
	Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386			und 15kg Quereinschub Schockkühler/ Froster	DNC 000//0	
•	USB-PIN-SONDE	PNC 922390		•	Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	PNC 922660	
	Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922600		•	Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	
•	Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922606		•	Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922662	
•	Bäckerei/Patisserie	PNC 922607			Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas	PNC 922670	
	Einschubschienengestell mit Rädern				Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas	PNC 922671	
	400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners)				Rauchgaskondensator für Gas Ofen Hordengestell für 6 GN 1/1 und	PNC 922678 PNC 922684	
•	Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610		•	400x600mm Gitter Set für Wandbefestigung	PNC 922687	
•	Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922612		•	(Kippsicherung) für Ofen Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1	PNC 922690	
					offenen Unterbau		













unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.



 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	
Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	
Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	
 Kaminadapter 	PNC 922706	
Gitter Grillrost	PNC 922713	
 Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten 	PNC 922714	
 Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen 	PNC 922728	
 Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen 	PNC 922732	
 Ablufthaube ohne Ventilator f ür 6&10 GN 1/1 Ofen 	PNC 922733	
 Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen 	PNC 922737	
 Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand 	PNC 922740	
• 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	
 Backblech f ür 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	
 Verbingungsset f ür Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 	PNC 930217	





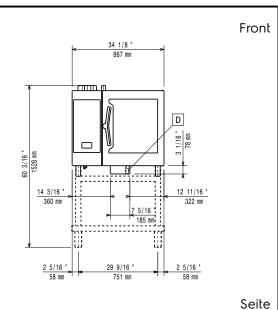


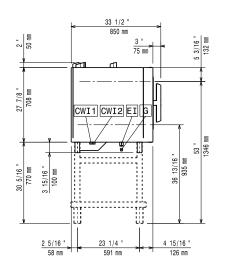












CWII Kaltwasserzulauf CWI2 Kaltwasserzulauf 2

Ablauf Überlaufrohi FΙ Elektroanschluss

G Gasanschluss

oben 20 15/16 " 532 mm 4 15/16 2 3/16 ' D CWI1 100° CWI2 ΕI 0 1 15/16 " 1 15/16 G

Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Anschlusswert: 1.1 kW Anschlusswert: 1.1 kW

Gas

Gesamt-Wärmebelastung 64771 BTU (19 kW)

Gasleistung: 19 kW

Natural Gas G20 Standardgasart:

ISO 7/1 Durchmesser

Gasanschluss 1/2" MNPT

Wasser

Total hardness: 5-50 ppm

Maximale Zulauftemperatur

30 °C des Wassers: 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

Clearance: 5 cm rear and Clearance:

right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Kapazität:

GN: 6 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 867 mm Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm Außenabmessungen, Höhe: 808 mm Nettogewicht: 132 kg Versandgewicht: 149 kg Versandvolumen: 0.85 m³

Zertifizierungen ISO

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

SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 1/1 - GAS











