Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER8 400x600MM - GAS - BAECKEREI - ROSTABST.

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

227682 (ECOG101K2GB)	SkyLine ProS Heißluftdämpfer Direkteinspritzung ohne Boiler mit Touchpaneel Bedienung, 8x400x600mm, Gas, zwei Kochfunktionen (Rezeptprogramme, manuell), automatische Reinigung, für Bäckerei/ Patisserie, Einschubabstand 80mm

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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- [NOT TRANSLATED]

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.
- 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.
- 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.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Bäckerei/Patisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand — PNC 922656

Optionales Zubehör

- Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten) — PNC 922003 ❑
- 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 ❑
- Türverschluss zweistufig — PNC 922265 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 — PNC 922266 ❑
- USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse — PNC 922281 ❑
- Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm — PNC 922321 ❑
- Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub) — PNC 922324 ❑
- Universal Spiessgestell — PNC 922326 ❑
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) — PNC 922327 ❑
- Mehrzweckhaken — PNC 922348 ❑
- 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- Thermohaube für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster — PNC 922364 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922382 ❑
- Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger) — PNC 922386 ❑
- USB-PIN-SONDE — PNC 922390 ❑
- Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) — PNC 922601 ❑
- Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand — PNC 922602 ❑
- Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) — PNC 922608 ❑
- Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen — PNC 922610 ❑
- Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen — PNC 922612 ❑
- Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen — PNC 922614 ❑
- Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm — PNC 922615 ❑
- Anschlussgarnitur für Flüssigereinigungsmittel — PNC 922618 ❑
- Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf) — PNC 922619 ❑
- Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf Gas 10 GN 1/1 Ofen - H=150mm — PNC 922623 ❑
- Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster — PNC 922626 ❑
- Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen — PNC 922630 ❑
- Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm — PNC 922636 ❑
- Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm — PNC 922637 ❑
- Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichgung und Ablauf) — PNC 922639 ❑
- Wandmontageset für 10 GN 1/1 Ofen — PNC 922645 ❑
- Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 65mm Einschubabstand — PNC 922648 ❑
- Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand — PNC 922649 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm — PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 — PNC 922652 ❑
- Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN — PNC 922653 ❑
- Bäckerei/Patisserie Gestellset kit für 10 GN 1/1 Ofen mit 8 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand — PNC 922656 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen — PNC 922663 ❑
- Umbausatz Erdgas auf Flüssiggas — PNC 922670 ❑
- Umbausatz Flüssiggas auf Erdgas — PNC 922671 ❑
- Rauchgaskondensator für Gas Ofen — PNC 922678 ❑
- Hordengestell für 10 GN 1/1 und 400x600mm Gitter — PNC 922685 ❑
- Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Ofen — PNC 922687 ❑
- Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau — PNC 922690 ❑
- 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm — PNC 922693 ❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

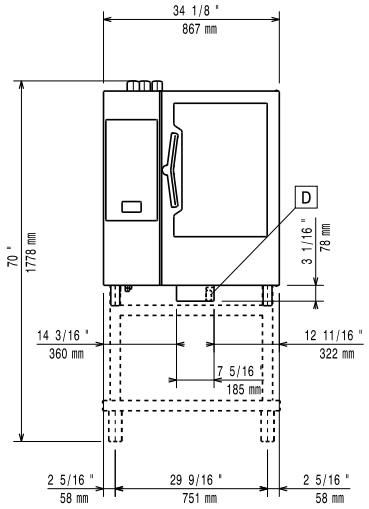
• Verstärktes Einschubschienengestell mit Rädern, untere Schienen für Fettbehälter für 10 GN 1/1 Ofen , 64mm Einschubabstand	PNC 922694	❑
• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	❑
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	❑
• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	❑
• Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen	PNC 922709	❑
• 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 für 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 8 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922741	❑
• Hordengestell fertig vormontiert 8 GN 2/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922742	❑
• 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 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	❑
• Verbingungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1	PNC 930217	❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

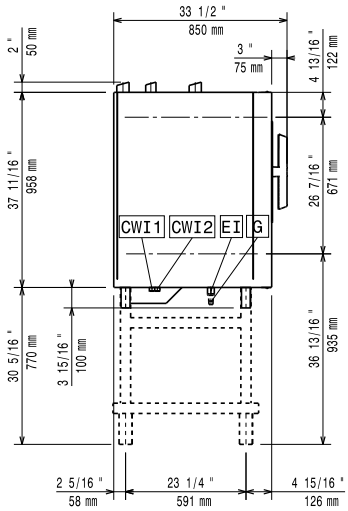
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
SKYLINE PRO-S HEISSLUFTOFEN DIREKTEINSPRITZUNG OHNE BOILER8 400x600MM - GAS - BAECKEREI - ROSTABST.

Front

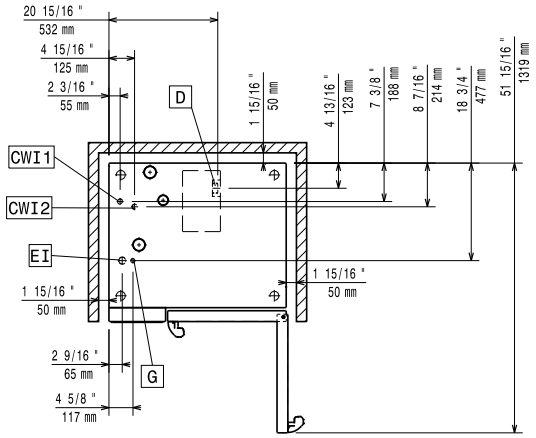


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert:	1.1 kW
Anschlusswert:	1.1 kW

Gas

Gesamt-Wärmebelastung	71589 BTU (21 kW)
Gasleistung:	21 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:	0 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:	8 (400x600 mm)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	867 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	775 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1058 mm
Nettogewicht:	139 kg
Versandgewicht:	155 kg
Versandvolumen:	1.11 m³

Zertifizierungen ISO

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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.29