



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



217824 (ECOE201B2A0)

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

217814 (ECOE201B2C0)

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Eingegebauter 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 Umluflitze 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 Lebensmittelsohne, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- 1 Hordenwagen GN1/1, 63mm Schienenabstand, inklusive.
- Voreingestelltes Programm für die Regeneration, ideal für die Bankettserice 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: 20 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

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

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.

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



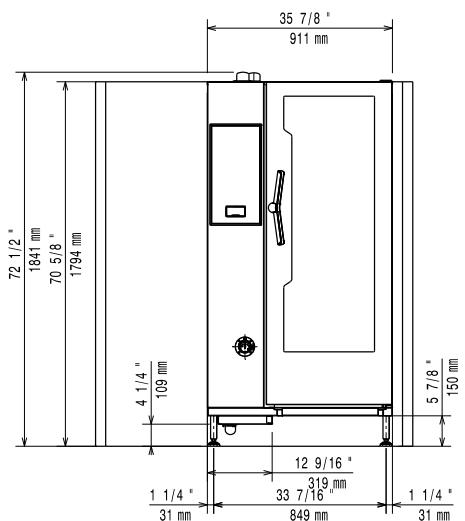
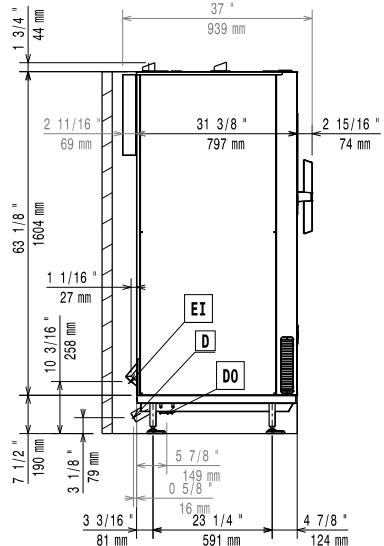
- Personorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelförmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung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

Serienmäßiges Zubehör

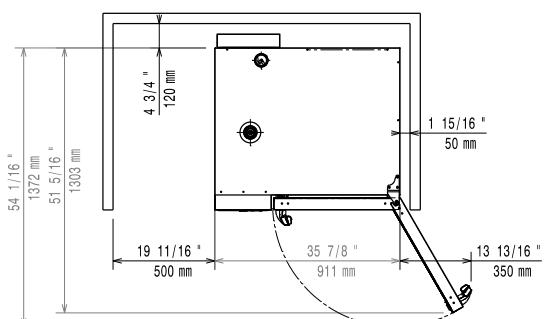
- 1 St. Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand

PNC 922753



Front

Seite

CWI1 = Kaltwasserzulauf
CWI2 = Kaltwasserzulauf 2
D = Ablauf
DO = Überlaufrohr

EI = Elektroanschluss

oben

Elektrisch
Circuit breaker required
Netzspannung:
217824 (ECOE201B2A0)
380-415 V/3N ph/50-60 Hz
217814 (ECOE201B2C0)
220-240 V/3 ph/50-60 Hz
Anschlusswert:
40.4 kW
Anschlusswert:
37.7 kW
Wasser
Maximale Zulauftemperatur des Wassers:
30 °C
Anschluss "FCW" Wasseraustritt:
3/4"
Druck bar min/max.:
1-6 bar
Chloride:
<45 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: 20 (GN 1/1)

Max. Chargenleistung: 100 kg

Schlüsselinformation
Türanschlag: rechts

Außenabmessungen, Länge: 911 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 864 mm

Außenabmessungen, Höhe: 1794 mm

Gewicht:
217824 (ECOE201B2A0)
301 kg
217814 (ECOE201B2C0)
298 kg
Nettogewicht: 265 kg

Versandgewicht:
217824 (ECOE201B2A0)
301 kg
217814 (ECOE201B2C0)
298 kg
Versandvolumen:
217824 (ECOE201B2A0) 2.23 m³
217814 (ECOE201B2C0) 1.83 m³
Zertifizierungen ISO
ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
