

**SkyLine Premium**  
**SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit**  
**Boiler mit digitaler Steuerung, 20x1/1GN,**  
**elektrisch, programmie**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217824 (ECO201B2A0)**

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

**217814 (ECO201B2C0)**

SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 20x1/1GN, elektrisch, 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.
- 1 Hordenwagen GN1/1, 63mm Schienenabstand, inklusive.
- 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: 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: \_\_\_\_\_

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



- 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).
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.

### Serienmäßiges Zubehör

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

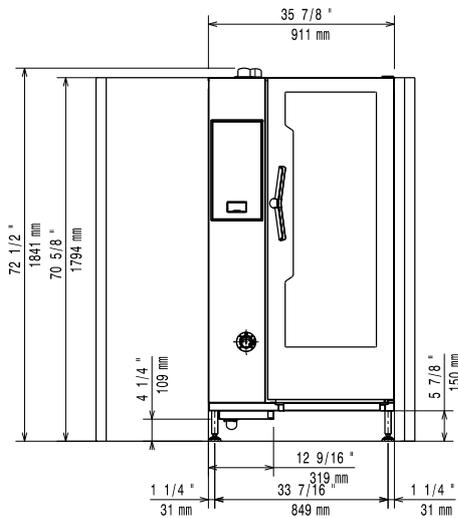
### Optionales Zubehör

- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter PNC 920003
- 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

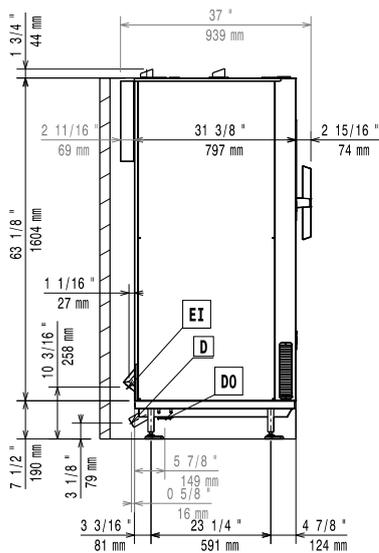
- Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multistim, nicht für Quereinschub) PNC 922324
- Universal Spiessgestell PNC 922326
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multistim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und 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
- 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
- Umluft- Haube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922720
- Kondensationshaube mit Ventilator für 20 GN 1/1 Elektro Ofen PNC 922725
- 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 Anfahrgestell 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
- BAUSATZ FÜR DIE INSTALLATION DES SPITZENMANAGEMENTSYSTEMS FÜR ELEKTRISCHE LEISTUNG 20 GN-ÖFEN PNC 922778
- Antihafbehälter, GN 1/ 1, H=40mm PNC 925001
- Antihaf 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
- Antihaf Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihafbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaf Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011

Front

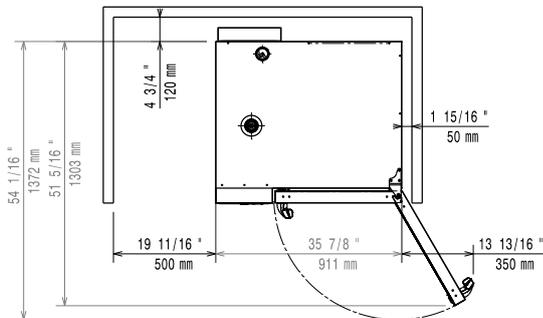


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf  
 CW12 = 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" Wasserzulauf: 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: 265 kg

Nettogewicht: 265 kg

Versandgewicht:

217824 (ECOE201B2A0) 301 kg

217814 (ECOE201B2C0) 298 kg

Versandvolumen:

217824 (ECOE201B2A0) 2.23 m<sup>3</sup>

217814 (ECOE201B2C0) 1.83 m<sup>3</sup>

### Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001