

SkyLine Premium

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

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, PNC 922753
20 GN 1/1, 63mm Abstand

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 | ☐ |
| Edahlstahlrost 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 | ☐ |
| Edahlstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 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 | ☐ |
| 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 emailiert | 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 | ☐ |

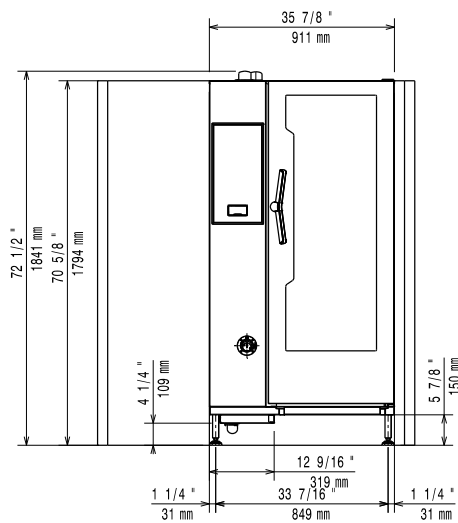
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kompatibilitätskit für Anfahrwagen mit Hordengestell zu AOS/Easyline 20GN | PNC 922771 | ☐ |
| • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG | PNC 922773 | ☐ |
| • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR | PNC 922776 | ☐ |
| • BAUSATZ FÜR DIE INSTALLATION DES 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 | ☐ |



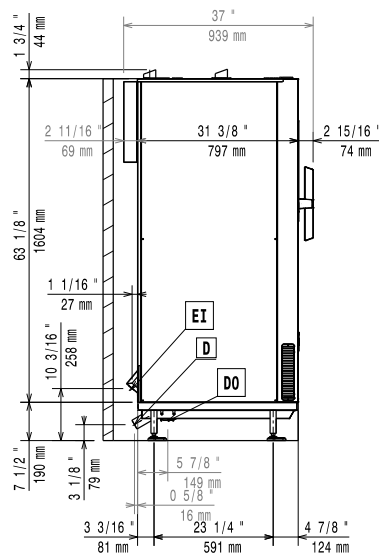
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

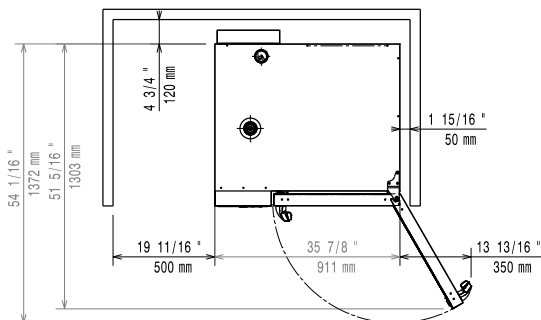


Seite



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

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217824 (ECO201B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
217814 (ECO201B2C0)	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 (ECO201B2A0)

301 kg

217814 (ECO201B2C0)

298 kg

Versandvolumen:

217824 (ECO201B2A0)

2.23 m³

217814 (ECO201B2C0)

1.83 m³

Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001



SkyLine Premium
SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung,
20x1/1GN, elektrisch, programmiere
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.08.14