

SkyLine Premium

SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 20x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217815 (ECO202B2C0)

SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 20x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

217825 (ECO202B2A0)

SkyLine Premium Heißluftdämpfer mit Boiler mit digitaler Steuerung, 20x2/1GN, elektrisch, programmierbar, automatische Reinigung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

- Combi-Ofen mit digitaler Schnittstelle mit geführter Auswahl.
- Eingebauter Dampferzeuger mit echter Feuchterege­lung auf Basis des Lambda-Sensors.
 - OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 5 Lüftergeschwindigkeitsstufen.
 - SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (sanft, mittel, stark, extra stark, nur Spülung).
 - Kochmodi: Programme (maximal 100 Rezepte speicherbar); Manuell (Dampf-, Kombi- und Umluft-Zyklen); EcoDelta-Kochzyklus; Regenerationszyklus.
 - Automatischer Backup-Modus, um Ausfallzeiten zu vermeiden.
 - USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit.
 - Kerntemperaturfühler mit einem Sensor.
 - Doppelglastür mit LED-Beleuchtung.
 - Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
 - Geliefert mit n.1 Wagengestell 2/1 GN, 63 mm Abstand.
 - Verstellbare Nivellierfüße.

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: 20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1 Tablett.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

Genehmigung: _____

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
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Lieferung mit 1 Stk. Fahrgestell 2/1 GN, 63 mm Teilung.

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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Wagen mit Hordengestell 20 GN PNC 922757
2/1 SkyLine, 63mm Abstand

Optionales Zubehör

- Wagen mit Hordengestell 20 GN 2/1 PNC 922757
SkyLine, 63mm Abstand

Elektrisch

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Circuit breaker required

Netzspannung:

217815 (ECO202B2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217825 (ECO202B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

70.2 kW

Anschlusswert:

65.4 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 2/1)

Max. Chargenleistung: 200 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag: rechts

Außenabmessungen, Länge: 1162 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 1066 mm

Außenabmessungen, Höhe: 1794 mm

Gewicht: 348 kg

Nettogewicht: 348 kg

Versandgewicht:

217815 (ECO202B2C0) 386 kg

217825 (ECO202B2A0) 381 kg

Versandvolumen:

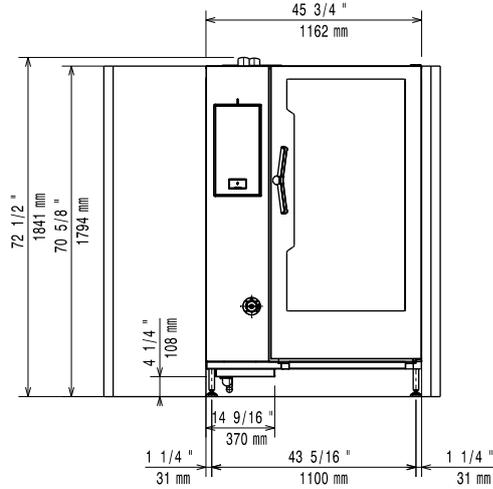
217815 (ECO202B2C0) 2.77 m³

217825 (ECO202B2A0) 3.32 m³

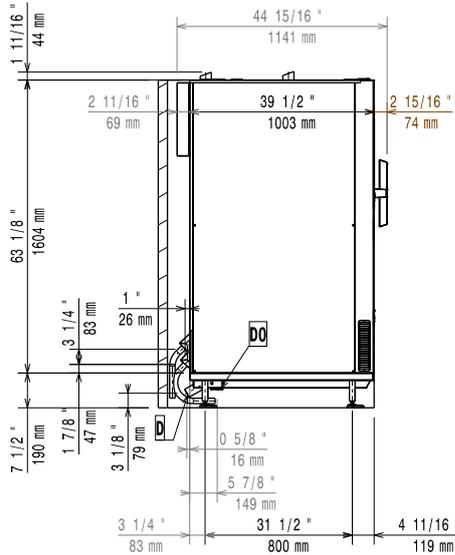
Zertifizierungen ISO

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

Front

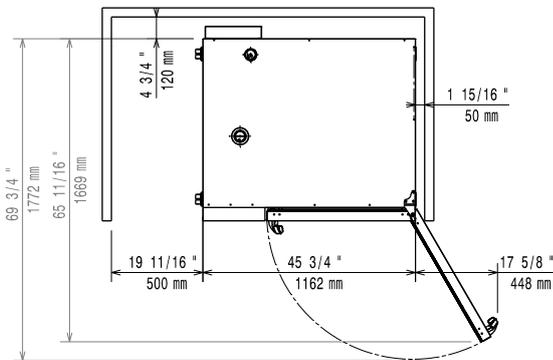


Seite

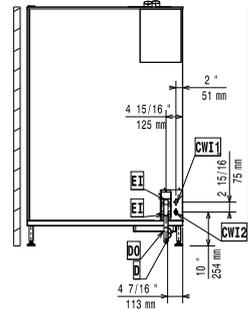


- CW11 = Kaltwasserzulauf
 CW12 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr
 EI = Elektroanschluss

oben



Distances



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