

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 Feuchterege- lung auf Basis des Lambda-Sensors.
 - OptiFlow-Luftverteilungs- system 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 2/1 SkyLine, 63mm Abstand PNC 922757

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 ☐
- 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/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264 ☐
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Universal Spiessgestell PNC 922326 ☐

- 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) PNC 922328 ☐
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338 ☐
- Mehrzweckhaken PNC 922348 ☐
- Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357 ☐
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Thermohaube für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922367 ☐
- 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 2/1 Ofen PNC 922658 ☐
- Hordengestellwagen, 15 GN 2/1, 84mm Einschubabstand PNC 922686 ☐
- 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 ☐
- 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 20 GN 2/1 SkyLine, 63mm Abstand PNC 922757 ☐
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 2/1, 80mm Abstand PNC 922758 ☐
- Bankettwagen mit Gestell für 92 Teller für 20 GN 2/1 Skyline und Schockkühler/-Froster, 85mm Abstand PNC 922760 ☐
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 400x600mm Roste für 20 GN 2/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922762 ☐
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand PNC 922764 ☐
- Kompatibilitätskit für AOS Anfahrwagen mit Hordengestell (hergestellt bis 2019) zu SkyLine Öfen 20 GN2/1 PNC 922770 ☐
- 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 ☐
- Antihaltbehälter, 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
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008

- 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

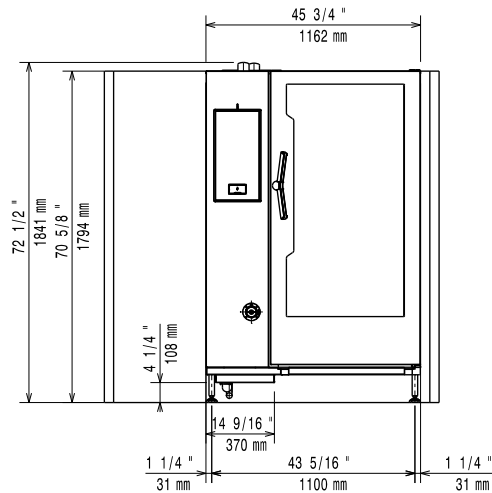
Schlüsselinformation

- 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

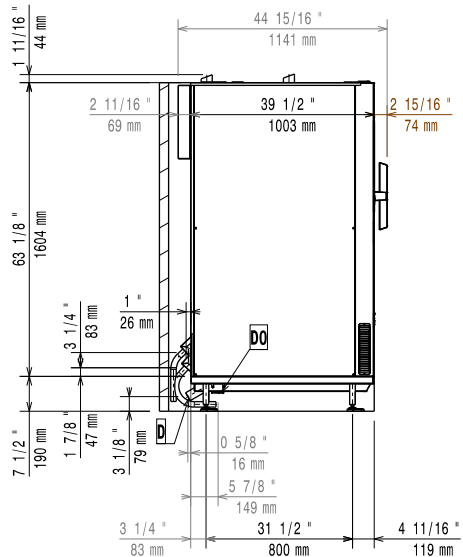
Zertifizierungen ISO

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

Front

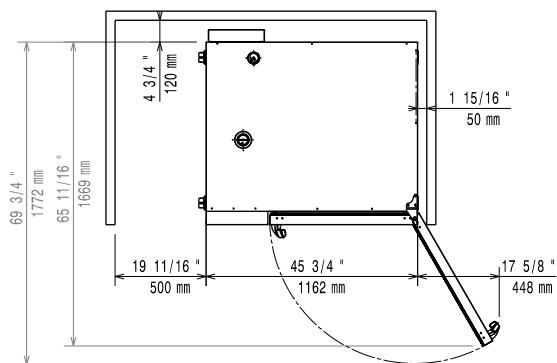


Seite

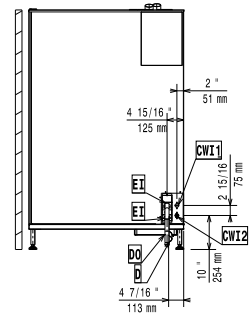


CW11 = Kaltwasserzulauf
CW12 = Kaltwasserzulauf 2
D = Ablauf
DO = Überlaufrohr
EI = Elektroanschluss

oben



Distances



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