

**217745 (ECOG201B3G30)**

COMBI STEAMER 20x1/1GN, SKYLINE PREMIUM, driedubbele glasdeur, stoomboiler, tiptoets bediening, 2 bereidingsmogelijkheden (handmatig, geprogrammeerd), automatisch reiniging systeem, beladingswagen met 63 mm geleiderafstand, gas

## Uitvoering

- Voorzien van een 1-punts kerntemperatuurmeter.
- Droge, hete convectie cyclus (25°C - 300°C), perfect voor bereidingen met lage vochtigheid.
- Combi cyclus (25°C - 300°C), gecombineerde convectie warmte met stoom voor een bereiding met gecontroleerde vochtigheid, dit versnelt het kookproces en reduceert gewichtsverlies.
- Lage temperatuur stoom (25°C - 99°C), perfect voor sous-vide, regeneratie en delicate bereiding. Stoom (100°C), voor vis, schaaldieren en groente. Hoge temperatuur stoom (101°C - 130°C).
- Ingebouwde stoom generator voor een exacte vochtigheidsgraad en temperatuur controle overeenkomstig de ingestelde waarden.
- De Lambda sensor garandeert een werkelijke vochtigheidsregeling met automatische herkenning van de hoeveelheid en het formaat van het voedsel, voor een constante kwaliteit.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- Geprogrammeerde bereiding: tot 100 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. Bereiding tot 4-stappen is mogelijk.
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- Programma voor regeneratie, perfect voor banketten met borden of opwarmen op gastronom platen.
- Ventilator met 5 snelheden van 300 tot 1500 tpm en omgekeerde draairichting voor optimale product gelijkheid. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- 6-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor maximale precisie en voedselveiligheid (optionele accessoire).
- OptiFlow lucht distributie systeem voor een maximaal resultaat bij koelen/verwarmen voor egaliteit en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de kamer.
- GreaseOut: geïntegreerde vetafvoer- en opvangset (om de set te kunnen gebruiken, moet de oven als speciale code worden besteld).
- Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water om optimale kookresultaten te garanderen en de levensduur van het apparaat te verlengen. Controleer de lokale waterkwaliteit om het juiste waterfilter te selecteren. Meer informatie is beschikbaar op de website.
- SkyClean: Geautomatiseerd reinigingssysteem met 4 automatische cycli (kort, medium, intensief, spoelen) en geïntegreerde ontkalking van de stoomgenerator.
- Korte reinigingscyclus: geoptimaliseerde reinigingscyclus met een duur van slechts 33 minuten, voor betere efficiëntie en beperkte downtime.



## Constructie

---

- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Deur met driedubbel glas met twee scharnierende binnenruiten voor makkelijk schoonmaken en een dubbele rij LED lampen.
- Toegang op het front naar de stuurlektronica voor makkelijke service.

## Gebruikersinterface en databeheer

---

- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, kookprogramma's voor algemeen gebruik en configuraties. De USB poort is tevens voor toepassing van de sous-vide kerntemperatuursensor (optionele accessoire).
- Digitaal bedieningspaneel met LED verlichte tiptoetsen en geleide selectie.
- Connectiviteit voor realtime toegang op afstand, eenvoudig HACCP-beheer, hogere uptime van apparatuur, bijhouden van het verbruik en energiebeheer (optioneel accessoire vereist).





# Een focus op duurzaamheid

## Duurzaamheid

- Energy Star 2.0 gecertificeerd product.
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Bespaar energie, water, detergent en glansspoelmiddel met de eco-functies van SkyClean.
- C22- en C25-detergenten bevatten geen fosfaten en fosfor (C25 is bovendien maleïnezuurvrij), waardoor ze veilig zijn voor zowel het milieu als de gezondheid van de mens.
- De kartonnen buitenverpakking is gemaakt van 70% gerecycled materiaal en FSC\*-gecertificeerd papier, bedrukt met milieuvriendelijke inkt op waterbasis voor meer duurzaamheid en milieuverantwoordelijkheid.

(\*Forest Stewardship Council is 's werelds toonaangevende organisatie voor duurzaam bosbeheer).

- Driedubbele glazen deur minimaliseert uw energieverlies.\*

\*Ongeveer -10% van het energieverbruik in rust bij convectie, gebaseerd op een test conform ASTM-norm F2861-20

- Verbruikt 33% minder water, 43% minder detergent en 25% minder energie met de nieuwe wascycli.\*

\*Gebaseerd op een interne test uitgevoerd in het Electrolux Professional Laboratory, waarbij de huidige SkyLine 20 GN1/1 elektrische combi-oven met boiler werd vergeleken met de vorige versie.

## Certificeringen & Erkenningen



product dat door de fabrikant is beoordeeld en als zodanig wordt geacht te voldoen aan de EU-eisen inzake veiligheid, gezondheid en milieubescherming.



Internationaal systeem voor de wederzijdse erkenning van testrapporten en certificaten met betrekking tot de veiligheid van elektrische en elektronische componenten, apparatuur en producten.



certificering voor **energie-efficiëntie**, waarbij wordt gegarandeerd dat producten voldoen aan strikte normen voor het verminderen van het energieverbruik, het besparen van geld en het helpen beschermen van het milieu.



Product dat acceptabel is voor gebruik in een commerciële voedingsinrichting en voldoet aan de toepasselijke constructie-, prestatie- en materiaalvereisten.



Bekroond om zijn gebruiksgemak en soepele ergonomische ontwerp, bevestigt het zijn mensgerichte aanpak.



zorgt voor naleving van de kwaliteits-, veiligheids- en prestatie-eisen voor het op de Nederlandse markt brengen.



UL Verification is een onafhankelijk, wetenschappelijk onderbouwd proces dat marketingclaims valideert en helpt geverifieerde feiten van fictie te onderscheiden.



Meer informatie:  
ISO-certificaten  
Erkenningen van Electrolux Professional

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2026/05/13

3/9

# Technische specificaties

## Elektra

Voltage	220-240 V/1 ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen	1.8 kW
Elektrisch vermogen maximaal	1.8 kW

## Gas

Totaal gasvermogen	184086 BTU (54 kW)
Gas vermogen	54 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20
Gas aansluiting ISO 7/1	1" MNPT

## Water

Max. water toevoer temperatuur	30 °C
Chloriden	<17 ppm
Water geleidbaarheid	>50 µS/cm
Afvoer aansluiting D	50mm
Water aansluiting CW11-CW12	3/4"
Water druk, min/max	1-6 bar

## Capaciteit

GN	20 - GN 1/1
Maximale belading	100 kg

## Algemene gegevens

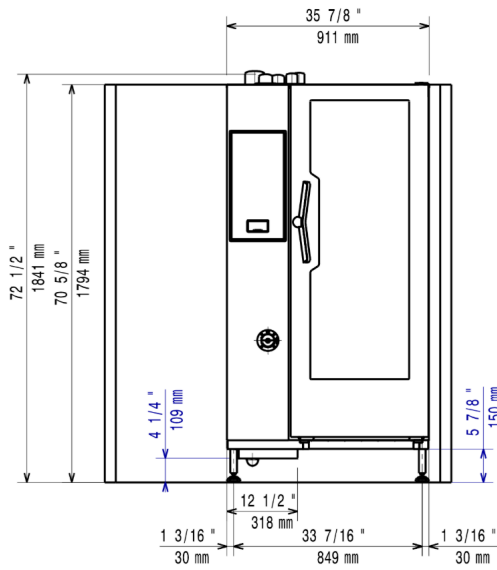
Externe afmetingen, lengte	911 mm
Externe afmetingen, breedte	864 mm
Gewicht	288 kg
Externe afmetingen, hoogte	1794 mm
Gewicht, netto	288 kg
Transport gewicht	321 kg
Transport volume	2.05 m <sup>3</sup>

## ISO-certificaten

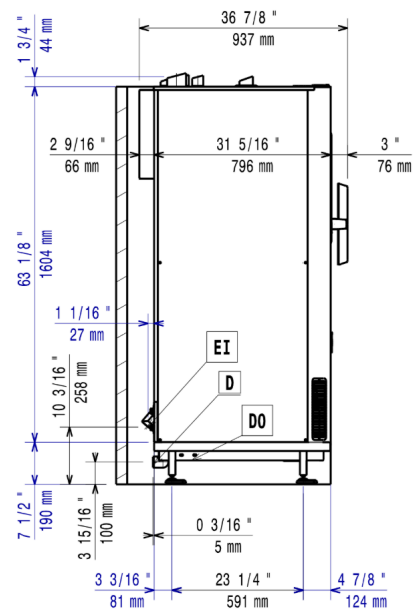
ISO-normen:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-------------	--

# Installatietekeningen

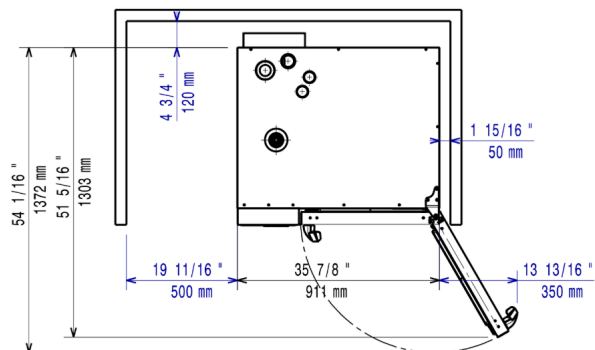
Front aanzicht



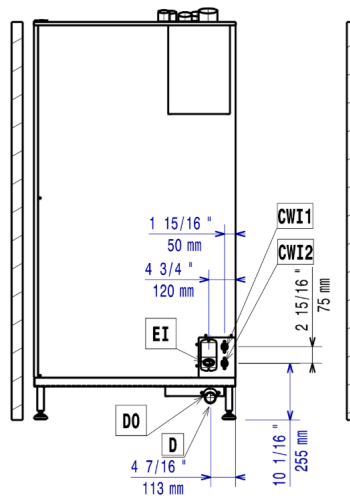
Zij aanzicht



Boven aanzicht



Afstanden



CWI = Koud water invoer 1  
G = Gas aansluiting  
DO = Overloop afvoerpijp

D = Afvoer  
EI = Elektrische aansluiting

# Accessoires

## Meegeleverde accessoires

PNC-code	Beschrijving	Aantal
922753	BELADINGWAGEN voor 20x 1/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg	1

## Optionele accessoires

PNC-code	Beschrijving
----------	--------------

### Reinigingsoplossingen

922386	WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven
922618	POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN

### Containers, trays en roosters

922017	2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922036	2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922062	ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922086	REK 1/2GN met opstaande beugels voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922189	BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating
922190	BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium
922191	BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium
922239	2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304
922264	ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304
922266	REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922324	KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven
922348	OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs
922362	REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304
922651	DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis
922652	DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis
922713	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating
922746	OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding
922747	OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
925001	BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925002	BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925003	OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
925004	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating
925005	BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating
925006	BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen
925007	BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating
925008	REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304

# Accessoires

PNC-code	Beschrijving
<b>Containers, trays en roosters</b>	
925009	BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925010	BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925011	BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925012	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925013	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925014	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
<b>Afvoer</b>	
922738	AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 20x1/1GN en 20x2/1GN
<b>Poten, wielen en oprijplaten</b>	
922688	SET VAN 4 STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-115MM, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad
922707	SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, roestvrijstaal, hoogte verstelling 150 mm, voor vloerbevestiging van de SkyLine ovens 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
922715	INRIJPLAAT, instelbaar, voor SkyLine 20x 1/1GN oven
<b>Voederthermometers</b>	
922390	KERNTEMPERATUURMETER VOOR SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven
922714	HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF
<b>Vet-/oliebeheer</b>	
922321	RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven
922329	RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 40 mm diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven
<b>Handling - bakkerij</b>	
922761	BELADINGWAGEN voor 16x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg
<b>Handling - catering</b>	
922365	ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingwagen 20x 1/1GN
922756	BANQUET BELADINGWAGEN voor 54 borden Ø310 mm, 74 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg
922763	BANQUET BELADINGWAGEN voor 45 borden Ø310 mm, 90 mm ringafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg
<b>Handling - gastronom</b>	
922683	BELADINGWAGEN voor 15x 1/1-65GN, 84 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg
922753	BELADINGWAGEN voor 20x 1/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg
922754	BELADINGWAGEN voor 16x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 20x 1/1GN en SkyChill blastchiller 100-85 kg

# Accessoires

PNC-code	Beschrijving
<b>Installatieoplossingen</b>	
922659	HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 20x 1/1GN
922670	GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven
922671	GASOVEN OMBOUWSET van LPG naar AARDGAS, voor SkyLine oven
922739	AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 20x1/1GN en 20x2/1GN
922743	HOUDER voor de handgreep van de beladingwagen 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
<b>Compatibiliteitskit air-o-system</b>	
922769	ADAPTER SET voor aos beladingwagen 20x1/1GN in SkyLine oven (voor beladingwagen geproduceerd tot 2019)
922771	AANPASSING SET voor SkyLine beladingwagens 20x 1/1GN en 20x 2/1GN in de air-o-steam oven
<b>Overige accessoires</b>	
922338	ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden
<b>Sproei-units</b>	
922171	SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven
<b>Ventilatie</b>	
922678	ROOKGAS CONDENSOR voor gasverwarmde SkyLine ovens, voorkomt condens vorming in de rookgasafvoer
922730	AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 20x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m <sup>3</sup> /uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal
922735	AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 20x 1/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m <sup>3</sup> /uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator
922751	ADAPTER AFZUIGOPENING voor aanpassing van 300x300 mm naar Ø250 mm, voor standaard afzuigkappen met of zonder ventilator
922776	VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm
<b>Wandmontagesets</b>	
922687	BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur
<b>Waterbehandeling</b>	
864388	OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief separaat actief kool filter, water 5 - 35°C, voor frontlader en doorschuif afwasmachines met atmosferische boiler en ovens
920003	WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers met hoog stoomverbruik
920005	WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers met gemiddeld stoomverbruik

# Accessoires

PNC-code	Beschrijving
<b>Overige accessoires</b>	
922326	KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen
922327	4 LANGE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 1/1GN oven
922421	IoT MODULE voor communicatie met OnE connected en SkyDuo, voor SkyLine ovens, blastchiller-freezers en korventransportmachines
922435	CONNECTIVITY Router (WiFi & LAN)
922446	[NOT TRANSLATED] Elevating kit with trolley height extension for 20 GN 1/1 oven
922448	[NOT TRANSLATED] Baking tray with 4 edges in perforated aluminum, coated surface, 400x600x20mm
922449	[NOT TRANSLATED] Baking tray with 4 edges in aluminum, coated surface, 400x600x20mm
922773	TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP

## Aanbevolen chemicalien

PNC-code	Beschrijving
0S2394	C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr
0S2395	C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks (ADR & IMDG Limited Quantity)