

SkyLine ProS Electric Combi Oven 6GN1/1

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217635 (ECO61K3A30)

SkyLine Pro-S
Heißluftdämpfer,
Direkteinspritzung, mit touch
screen Bedienung, 6x1/1GN,
elektrisch, 3 Kochfunktionen
(Automatik,
Rezeptprogramme,
Manuell), Automatische
Reinigung, Green Version
mit 3-fach-Türverglasung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Kombi-Ofen elektrisch, mit hochauflösendem Full-Touchscreen-Interface, mehrsprachig.

- Dampfgarfunktion ohne Boiler zum Hinzufügen und Speichern von Feuchtigkeit.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 7 Lüftergeschwindigkeitsstufen.
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und umweltfreundliche Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler.
- Kochmodi: Programme (maximal 1000 Rezepte können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell; EcoDelta-Kochzyklus.
- Sonderfunktionen: MultiTimer-Kochen, Plan-n-Save zur Senkung der Betriebskosten, Make-it-Mine zur Anpassung der Benutzeroberfläche, SkyHub zur Anpassung der Startseite, Agenda MyPlanner, automatischer Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivitätsfähig.
- Einzelsensor-Kerntemperaturfühler.
- 3-fach Glastüre mit LED-Beleuchtung. Türebandung rechts
- Komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Einschubschienen GN 1/1 GN, Abstand 67 mm

Hauptmerkmale

- Dampffunktion ohne Boiler (Direkteinspritzung) zum Hinzufügen und Bewahren von Feuchtigkeit für qualitativ hochwertige, gleichbleibende Garergebnisse.
- Heißluftzyklus (max. 300°C) ideal zum Backen mit wenig Feuchtigkeit. Automatische Schwadenerzeugung (11 Einstellungen) ohne Dampferzeuger.
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Programm-Modus: Max. 1000 Programme können im Gerätespeicher gespeichert werden, um jederzeit das exakt gleiche Rezept zu wiederholen. Die Programme können in 16 verschiedene Kategorien eingeteilt werden für eine bessere Übersicht. Ebenfalls verfügbar: 16 Stufenprogramme.
- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 60 verschiedenen Garzyklen, was die Flexibilität erhöht und für hervorragende Garergebnisse sorgt. Am Gerät können bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.
- Lüfter mit 7 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.
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler, inklusive.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.
- Kurzer Reinigungszyklus: Optimierter Reinigungszyklus mit einer Dauer von nur 33 Minuten, wodurch die Effizienz verbessert und Ausfallzeiten reduziert werden.
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit (optionales Zubehör).
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit 4 automatischen Zyklen (kurz, mittel, intensiv, Spülen).
- Electrolux Professional empfiehlt die Verwendung von aufbereitetem Wasser, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern. Überprüfen Sie die örtliche Wasserqualität, um den geeigneten Wasserfilter auszuwählen. Weitere Informationen finden Sie auf der Website.

Konstruktion

- Nahtloser hygienischer Garraum mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl.
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- IPX 5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Dreifach thermoverglast mit 2 nach innen

Genehmigung: _____

schwenkbaren Türflügeln für einfache Reinigung und doppelter LED-Beleuchtung.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Make-it-Mine Funktion, um eine vollständige Personalisierung oder Sperrung der Benutzeroberfläche zu ermöglichen.
- Mit SkyHub kann der Benutzer die Favoritenfunktionen auf der Homepage gruppieren und sofort darauf zugreifen.
- MyPlanner fungiert als eine Agenda, in der der Benutzer die tägliche Arbeit planen und personalisierte Benachrichtigungen für jede Aufgabe erhalten kann.
- 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).

- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- Konnektivität für Fernzugriff in Echtzeit, einfache HACCP-Verwaltung, Erhöhung der Betriebszeit der Geräte, Verbrauchsüberwachung und Energiemanagement (erfordert optionales Zubehör).
- Mit SkyDuo sind der Ofen und der Schockfroster miteinander verbunden und kommunizieren, um den Benutzer durch den Cook&Chill-Prozess zu führen und so Zeit und Effizienz zu optimieren (SkyDuo Kit als optionales Zubehör erhältlich).

TIT_Sustainability



- 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.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.
- Sparen Sie Energie, Wasser, Spülmittel und Klarspüler mit den umweltfreundlichen Funktionen von SkyClean.
- Die Reinigungsmittel C22 und C25 sind frei von Phosphaten und Phosphor (C25 ist außerdem frei von Maleinsäure) und somit sowohl für die Umwelt als auch für die menschliche Gesundheit unbedenklich.
- Die äußere Kartonverpackung besteht zu 70 % aus recycelten Materialien und FSC*-zertifiziertem Papier und ist mit umweltfreundlicher Tinte auf Wasserbasis bedruckt, um Nachhaltigkeit und Umweltverantwortung zu fördern.
- Die dreifach verglaste Tür minimiert Ihren Energieverlust.*

*Ca. -10 % des Leerlauf-Energieverbrauchs bei Konvektion basierend auf einem Test gemäß ASTM-Norm F2861-20.

Optionales Zubehör

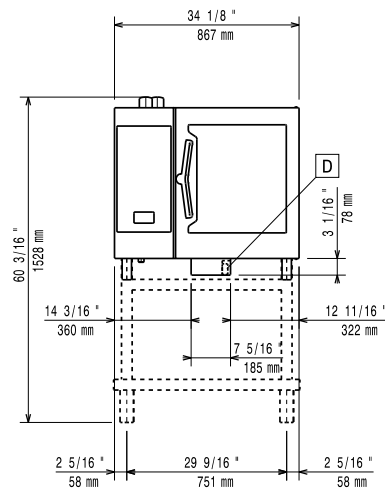
- - NOT TRANSLATED - PNC 920004
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005



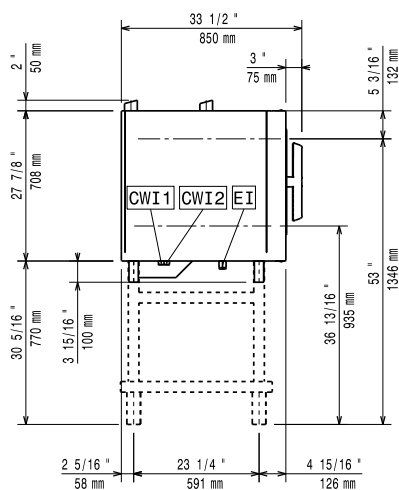
SkyLine ProS
Electric Combi Oven 6GN1/1

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front

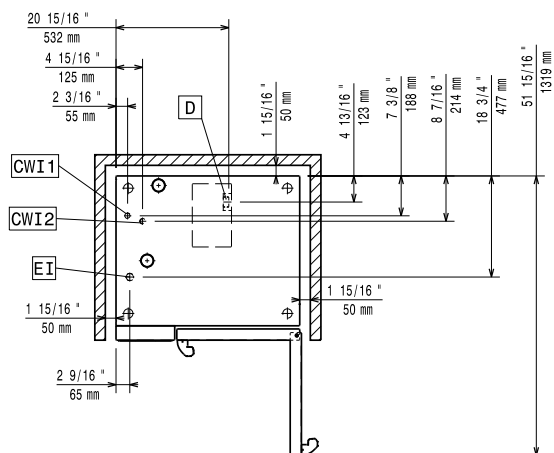


Seite



- CWI1 = Kaltwasserzulauf
 CWI2 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr
 EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	11.8 kW
Anschlusswert:	11.1 kW

Wasser

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:	30 °C
Anschluss "FCW" Wasserzulauf:	3/4"
Druck bar min/max.:	1-6 bar
Chloride:	<10 ppm
Leitfähigkeit:	>50 µS/cm

Kapazität:

GN:	6 (GN 1/1)
Einschubabstand:	67 mm
Max. Chargenleistung:	30 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	867 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	775 mm
Außenabmessungen, Höhe:	808 mm
Gewicht:	129 kg
Versandgewicht:	129 kg
Versandvolumen:	0.89 m ³

Zertifizierungen ISO

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