

SkyLine Premium Electric Combi Oven 10GN1/1

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217839 (ECO101B3A31)

 SkyLine Premium
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 AISI 316L, 10x1/1GN,
 elektrisch, DIGITAL-
 Steuerung, programmierbar,
 automatische Reinigung, mit
 3-fach-Türverglasung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

- Kombi-Ofen elektrisch mit digitaler Schnittstelle und geführter Auswahl.
- Eingebauter Dampferzeuger (aus Edelstahl 316L) mit echter Feuchtigkeitsregelung auf Basis eines Lambda-Sensors.
 - OptiFlow-Luftverteilungssystem für maximale Leistung mit 5 Lüftergeschwindigkeitsstufen.
 - SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen).
 - Garmodi: Programme (maximal 100 Rezepte können gespeichert werden); Manuell (Dampf-, Kombi- und Konvektionszyklen); EcoDelta-Garzyklus; Regenerationszyklus.
 - Automatischer Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten.
 - USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivitätsfähig.
 - Einzelsensor-Kerntemperaturfühler.
 - Doppelglastür mit LED-Beleuchtung. Türbandung rechts
 - Komplett aus Edelstahl gefertigt.
 - Mit Einschüben GN1/1, Abstand 67 mm

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.
- Kurzer Reinigungszyklus: Optimierter Reinigungszyklus mit einer Dauer von nur 33 Minuten, wodurch die Effizienz verbessert und Ausfallzeiten reduziert werden.
- 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).
- SkyClean: Automatisches und integriertes Selbstreinigungssystem mit 4 automatischen Zyklen (kurz, mittel, intensiv, Spülen) und integrierter Entkalkung des Dampferzeugers.
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit (optionales Zubehör).
- 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.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.
- 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.
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler, inklusive.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- GreaseOut: integriertes Fettablass- und Auffangset (um das Set nutzen zu können, muss der Ofen mit einem speziellen Code bestellt werden).
- 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.

Genehmigung: _____

Konstruktion

- Boiler aus 316L AISI zum Schutz vor Korrosion.
- Dreifach thermoverglast mit 2 nach innen schwenkbaren Türflügeln für einfache Reinigung und doppelter LED-Beleuchtung.
- 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.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Konnektivität für Fernzugriff in Echtzeit, einfache HACCP-Verwaltung, Erhöhung der Betriebszeit der Geräte, Verbrauchsüberwachung und Energiemanagement (erfordert optionales Zubehör).
- 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).

TIT_Sustainability



- 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)
- Energy Star 2.0 zertifiziertes Produkt.
- 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.

- Verbraucht beim Reinigen 33 % weniger Wasser und 22 % weniger Reinigungsmittel als das Vorgängermodell.
- 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.
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.

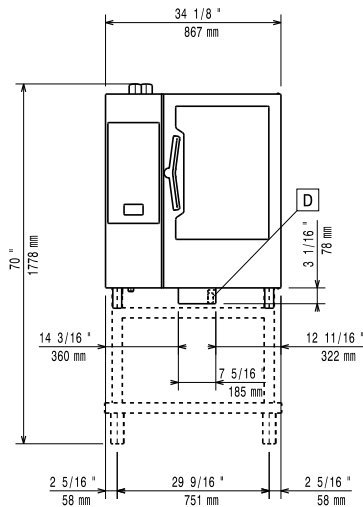
Optionales Zubehör

- Umkehrosmoseanlage für Untertisch- und Haubenspülmaschinen mit atmosphärischem Boiler PNC 864388
- - NOT TRANSLATED - PNC 920004
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005
- Radsatz für Untergestell PNC 922003
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 922017
- Satz (2 Stück) Hähnchenroste GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062

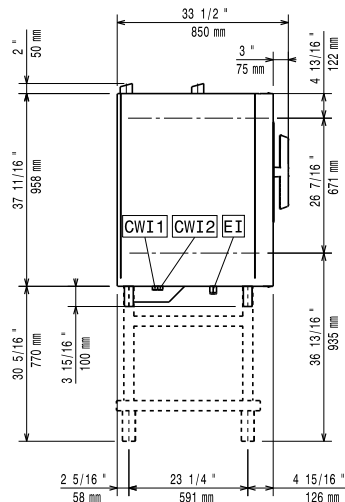
- Rost GN 1/2 für 4 ganze Hähnchen je 1,2 kg PNC 922086
- Reinigungsbrause zur seittl. Montage PNC 922171
- Bäckereinorm Backblech für 5 Baguettes, gelochtes Aluminium, Silikonbeschichtung, Bäckereinorm 400x600x38 mm PNC 922189
- Bäckereinorm Backblech 400x600x20mm, gelochtes Aluminium PNC 922190
- Bäckereinorm Backblech, Aluminium, Bäckereinorm 400x600x20 mm PNC 922191
- 2 Frittierkörbe für Heißluftdämpfer GN1/1 PNC 922239
- Bäckereinorm CNS-Rost, Bäckereinorm 400x600 PNC 922264
- Doppelklick-Schließarretierung für Ofentür PNC 922265
- Rost GN 1/1 für 8 ganze Hähnchen je 1,2 kg PNC 922266
- Fettsammelbehälter GN1/1, H= 100 mm PNC 922321
- Kit 1 UNIVSPIESSGESTELL + 4 LANGE SPIES. LW PNC 922324
- UNIVERSAL SPIESSGESTELL PNC 922326
- 4 KURZE SPIESSE PNC 922327
- Feltauffangschale 40 mm PNC 922329
- Mehrzweckhaken PNC 922348
- 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm PNC 922351
- Rost für ganze Hühner oder Enten (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- THERMOHAUBE 10X1/1-LW PNC 922364
- Einschubschienen für 6 & 10x1/1 zerlegt angelieferten offenen Unterbau (922653) PNC 922382
- WANDHALTERUNG F. SPÜLMITTELBEHÄLTER (ALLEGRINI) PNC 922386
- USB-PIN-SONDE PNC 922390
- - NOT TRANSLATED - PNC 922394
- IoT-Modul für SkyLine Öfen und Schockfroster/Gefriergeräte PNC 922421
- - NOT TRANSLATED - PNC 922435
- Dampf-Optimierer PNC 922440
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452
- Hordengestell mit Rollen, 10xGN1/1 - 65 mm Abstand PNC 922601
- Hordengestell mit Rollen, 8xGN1/1 - 80 mm Abstand PNC 922602
- Hordengestell mit Rollen, 8x Bäckereinorm 400x600 mm - 80 mm Abstand zu Öfen 10GN1/1 und Schockkühler/Froster PNC 922608
- EINSCHUBGESTELL MIT GRIFF FUER 6&10 GN 1/1 OFEN PNC 922610
- Offener Unterbau zu Ofen Skyline 6+10 GN1/1 inkl. 1 Satz Rostführungen PNC 922612
- Geschlossener Unterschrank für Skyline Ofen 6 x GN 1/1 + 10 x GN 1/1, inkl. GN-Führungen PNC 922614
- Beheizter Unterschrank für Ofen 6 x GN 1/1 + 10 x GN 1/1, inkl. GN-Führungen PNC 922615
- Externes Anschlusset für Reinigungsmittel und Nachspülmittel PNC 922618

• Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Abzugshaube ohne Gebläse zu Skyline 6+10x GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Anfahrwagen zu Einschubgestell fuer 6&10xGN1/1 - Ofen sowie Schockkühler-& Froster	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Abzugshaube ohne Gebläse zu Ofen Turm 6+6 & 6+10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Kunststoff Ablaufset für 6 &10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Pizza- & Bratplatte (1 Seite gerillt, 1 Seite flach) - 600x400 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Wandaufhängung für Ofen 10 GN1/1	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Haubentrichter zum direkten Anschluss der Haube an die zentrale Lüftungsanlage, für Standardhauben (mit Lüftermotor) und Hauben ohne Lüftermotor	PNC 922751	<input type="checkbox"/>
• Tellergestell 30 Teller für 10GN1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Wagen für Fettsammelkit	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Tellergestell 23 Teller für 10GN1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• WASSEREINGANGS-DRUCKMINDERER	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Kit Anschluss für Energieoptimierung für 6er & 10er Ofen	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Verlängerung für Kondensatorrohr	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Offener Unterbau für 6 & 10x1/1 zerlegt angeliefert	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 20 MM	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Einschübe fix 8 Bäckereinorm 400x600 mm, Schienenabstand 80mm	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 40 MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung für gestapelte Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 60 MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung für 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• GRILL- UND PIZZAPLATTE	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Einschübe fix 8 Einschübe 1/1 oder Bäckereinorm 400x600 mm zu Ofen 10x1/1	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• ALUMINIUM-ROST GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Set Wand-Kippsicherung für Öfen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• EIERBRÄTER FÜR 8 EIER GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Einschubschienen fuer offenen Unterbau 6+10 GN1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• FLACHES BACKBLECH MIT 2 ECKEN	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• BACKBLECH FÜR BAGUETTES GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Verstärktes Hordengestell für Ofen 10xGN1/1 - Schienenabstand 64 mm, unterste Schiene für Fettsammelbehälter (optional)	PNC 922694	<input type="checkbox"/>	• KARTOFFELBRÄTER GN 1/1 FÜR 28 KARTOFFELN	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• HALTERUNG F. SPÜLMITTELBEHÄLTER (ALLEGRI) IN UNTERGESTELL	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Antihafbeschichtetes Universalblech GN 1/2-20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Einschubschienen Bäckereinorm 400x600 mm fuer offenen Unterbau 6+10 GN1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• Antihafbeschichtetes Universalblech GN 1/2-40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Räder für gestapelte Ofen (Turm)	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Antihafbeschichtetes Universalblech GN 1/2-60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Spiess für Lamm bis 12 kg für Ofen GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• Satz mit 6 antihafbeschichteten Universalblechen GN 1/1-20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Grillrost karriert GN1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• Satz mit 6 antihafbeschichteten Universalblechen GN 1/1-40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• HALTER FUER KERNTemperaturfuehler bei Fluessigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• Satz mit 6 antihafbeschichteten Universalblechen GN 1/1-60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	ACC_CHEM		
• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922722	<input type="checkbox"/>	• C25-SPUEL- & ENTKALKUNGS-TABS; 50 STUECK	PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• KondensationsHaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922723	<input type="checkbox"/>	• *NOT TRANSLATED*	PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• KondensationsHaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Abzugshaube mit Gebläse zu Ofen 6+10x GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Abzugshaube mit Gebläse zu Skyline Ofen Turm 6+6 & 6+10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			

Front

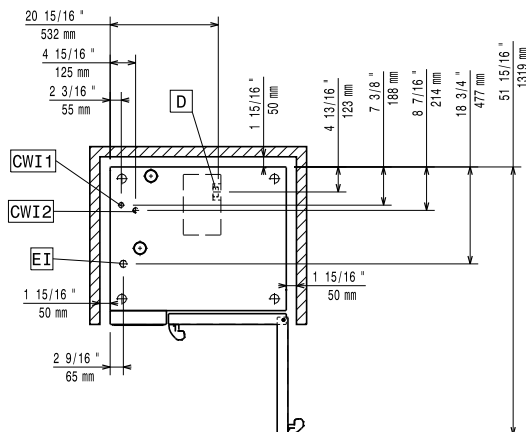


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Anschlusswert:	20.3 kW
Anschlusswert:	19 kW

Wasser

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:	30 °C
Anschluss "FCW" Wasserzulauf:	3/4"
Druck bar min/max.:	1-6 bar
Chloride:	<85 ppm
Leitfähigkeit:	>50 µS/cm
Ablauf "D":	50mm

Kapazität:

GN:	10 (GN 1/1)
Max. Charginleistung:	50 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	867 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	775 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1058 mm
Gewicht:	160 kg
Nettogewicht:	138 kg
Versandgewicht:	160 kg
Versandvolumen:	1.11 m ³

Zertifizierungen ISO

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