


217720 (ECO6IT2A0)

 SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 6x1/IGN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung

217710 (ECO6IT2C0)

 SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 6x1/IGN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung

Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- 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).
- Automatikbetrieb mit 9 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Nudeln/Reis, Eier, Gebäck- und Süßbäckerei, Brot, Dessert) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert der Ofen den Garprozess je nach Größe, Menge und Art der beladenen Speisen, um das gewählte Garergebnis zu erreichen. Grafische Echtzeit-Übersicht der Garparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Familie.
- Zyklen+:
 - Regeneration (ideal für ein Bankett auf dem Teller oder eine erneute Regenerierung auf dem Tablett)
 - Niedertemperatur-Garen (um Gewichtsverlust zu minimieren und die Lebensmittelqualität zu maximieren)
 - Gärprogramm
 - EcoDelta-Garen, Kochen mit Kerntemperatursonde, die den voreingestellten Temperaturunterschied (Delta) zwischen dem Kern der Lebensmittel und dem Garraum beibehält
 - Sous-Vide-Garen
 - Static Combi (um traditionelles Kochen aus dem statischen Ofen zu reproduzieren)
 - Pasteurisierung in Gläsern (ideal für Marmelade und Konserven)
 - Dehydrierungszyklen (ideal zum Trocknen von Früchten, Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte)
 - Food Safe Control (zur automatischen Überwachung der Sicherheit des Kochprozesses)
 - Advanced Food Safe Control (um das Kochen mit Pasteurisierungsfaktor zu steuern)
- Programmmodus: Es können maximal 1000 Rezepte im Speicher des Ofens hinterlegt werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wieder abzurufen. Die Rezepte können in 16 verschiedenen Kategorien zusammengefasst werden, um das Menü besser zu organisieren. 16-stufige Kochphasen sind ebenfalls verfügbar.
- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Garzyklen, was die Flexibilität erhöht und für hervorragende

Genehmigung: _____

Garergebnisse sorgt. Am Gerät können bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.

- OptiFlow Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung bei der Gargleichmäßigkeit und Temperaturregelung durch das Design des Garraums in Kombination mit einem hochpräzisen Lüfter mit variabler Drehzahl und einem Entlüftungsventil.
- 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.
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- Bilder hochladen für die vollständig angepasste Darstellung der Zubereitungsarten.
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.
- SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur spülen) und grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler. Programmierbar mit verzögerter Startzeit.
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiner (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiner.
- Die Plan-n-Save-Funktion organisiert den Garablauf der gewählten Zyklen und optimiert die Arbeit in der Küche aus zeitlicher und energetischer Sicht.
- 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.
- 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).
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammmlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- 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).
- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- [NOT TRANSLATED]
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- 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).
- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklimbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreier Edelstahl
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.

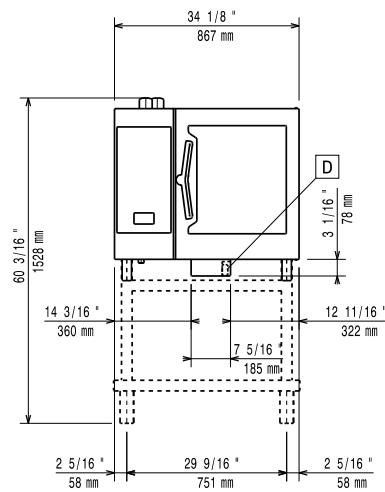
Optionales Zubehör

- Wasserenthärter mit Kartusche C500 für PNC 920002
6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1 Öfen (für Betriebsart mit wenig Dampf - unter 2 Std. pro Tag Vollast-Dampf)
- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF PNC 920003
1200 und Flowmeter
- Automatischer Wasserenthärter mit Salz PNC 921305
für Öfen inklusive Harzsterilisation
- Liefersatz Harz-Sterilisation (921305) PNC 921306
- Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN PNC 922003
Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Ein Paar Roste für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken PNC 922171
Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)
- Backblech für 5 Baguettes in gelocht PNC 922189
Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm
- Backblech mit 4 Ecken gelocht PNC 922190
Aluminium, 400x600x20mm
- Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, PNC 922191
400x600x20mm
- Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie PNC 922264
400x600mm
- Türverschluss zweistufig PNC 922265
- Rost für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- USB Kerntemperaturfühler für sous-vide PNC 922281
Kochprozesse
- Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321
- Set universal Spiessgestell und 4 lange PNC 922324
Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub)
- Universal Spiessgestell PNC 922326

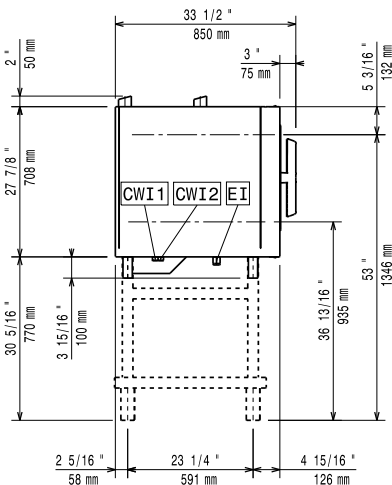
• 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen)	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Wasser-Nanofilter für Öfen - 6 & 10x1/1 Öfen	PNC 922342	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• Externe Umkehrosmoseanlage für 6 & 10 GN 1/1 Öfen	PNC 922343	<input type="checkbox"/>	• Bäckerei/Patisserie Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand	PNC 922655	<input type="checkbox"/>
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster	PNC 922657	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>
• Rost für ganze Hühner oder Enten (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922662	<input type="checkbox"/>
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Verbindungsset für Installation von GN 6x1/1 auf vorhandenem GN6x1/1 Ofen	PNC 922679	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners)	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Wlan Karte (NIU)	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Bäckerei/Patisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Räder für gestapelte Ofen	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922628	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922718	<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"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Füßen für 2 6 GN 1/1 Öfen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailliert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Grillplatte für Öfen, eine Seite gerippt andere Seite Glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	<input type="checkbox"/>

- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Antihaftbehälter, 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
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- Verbinngungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1 PNC 930217

Front



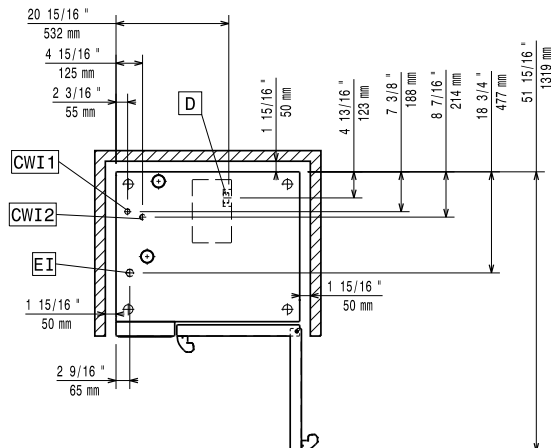
Seite



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

EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

217720 (ECO61T2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
217710 (ECO61T2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

11.1 kW

Anschlusswert:

11.8 kW

Circuit breaker required

Wasser

Anschluss "FCW" Wasserzulauf: 3/4"

Druck bar min/max.: 1-6 bar

Ablauf "D": 50mm

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:

30 °C

Chloride:

<17 ppm

Leitfähigkeit:

>285 µS/cm

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:

6 - 1/1 Gastronorm

Max. Chargenleistung:

30 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:

Außenabmessungen, Länge: 867 mm

Außenabmessungen, Höhe: 808 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 775 mm

Gewicht: 122 kg

Nettogewicht: 122 kg

Versandgewicht: 134 kg

Versandhöhe:

217720 (ECO61T2A0) 1060 mm

217710 (ECO61T2C0) 1025 mm

Versandlänge:

217720 (ECO61T2A0) 1000 mm

217710 (ECO61T2C0) 905 mm

Versandtiefe:

217720 (ECO61T2A0) 1010 mm

217710 (ECO61T2C0) 905 mm

Versandvolumen:

217720 (ECO61T2A0) 1.07 m³

217710 (ECO61T2C0) 0.84 m³