

## Skyline Premium-S SKYLINE PREMIUM-S OFEN 6 GN 2/1 - ELEKTRO - TUER LINKSANSCHLAG

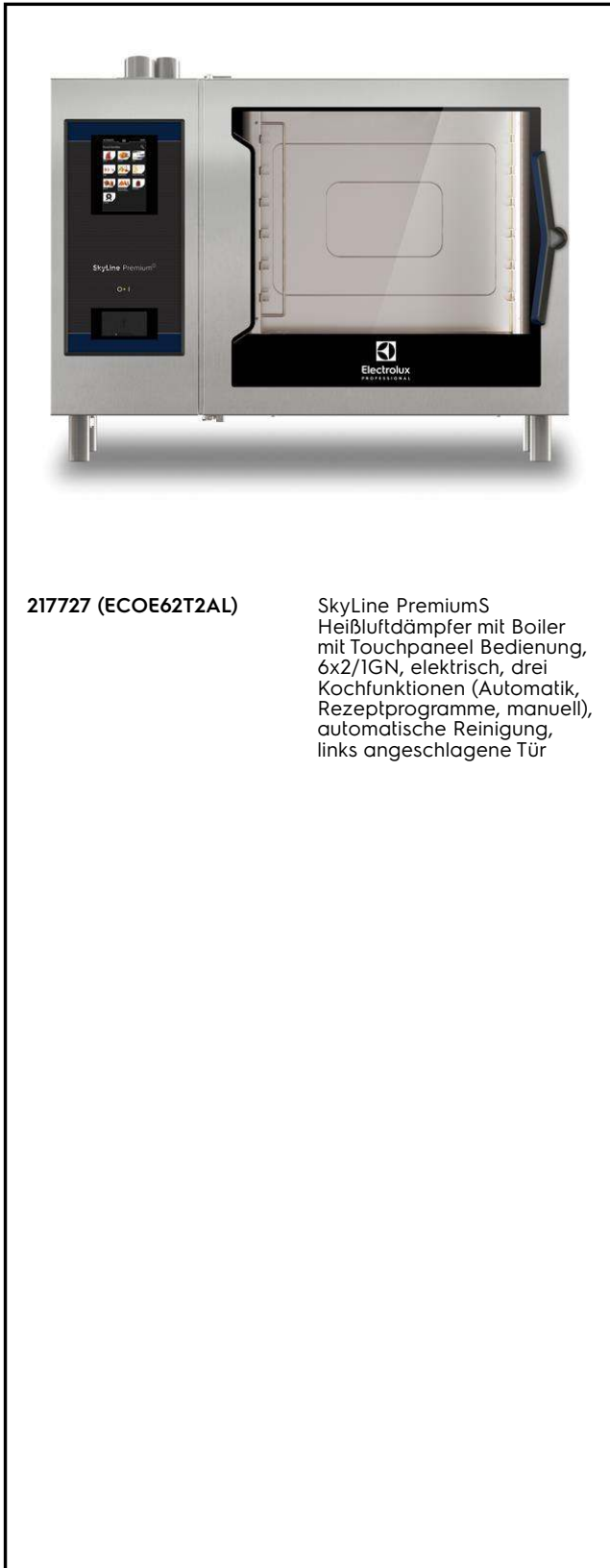
**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217727 (ECO62T2AL)**

SkyLine PremiumS  
 Heißluftdämpfer mit Boiler  
 mit Touchpaneel Bedienung,  
 6x2/1GN, elektrisch, drei  
 Kochfunktionen (Automatik,  
 Rezeptprogramme, manuell),  
 automatische Reinigung,  
 links angeschlagene Tür

### 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 feuchtigkeitsskontrollierte 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: \_\_\_\_\_

## 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 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

## Konstruktion

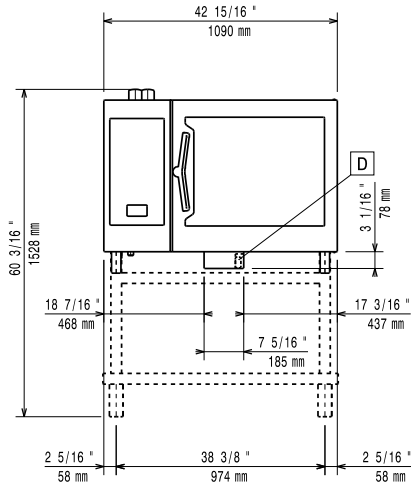
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügelartiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Tür mit Doppelthermoglas 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 rostfreiem Edelstahl
- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Integrierte Schlauchbrause mit automatischem Schlauchrückzug für schnelles manuelles Spülen.
- Lieferung mit 1 Stk. Hordengestell 2/1 GN, Rostabstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

## Optionales Zubehör

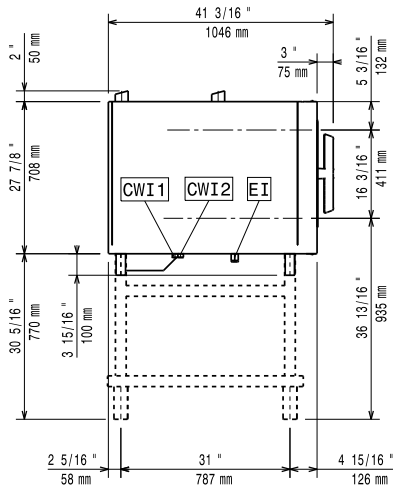
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatischer Wasserenthärter mit Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Liefersatz Harz-Sterilisation (921305)  | PNC 921306 | <input type="checkbox"/> |
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)                             | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Roste für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1  | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 2/1  | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1  | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm                                  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Türverschluss zweistufig  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rost für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • USB Kerntemperaturfühler für sous-vide Kochprozesse   | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)         | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiessgestell   | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)   | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |

• Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 2/1, 85mm Einschubabstand	PNC 922681	<input type="checkbox"/>
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Set für Wandbefestigung (Kippsicherung) für Öfen	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 offenen Unterbau	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelbehälter, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Rost für ganze Hühner oder Enten (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• WLAN Karte (NIU)	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Hordengestell mit Rädern, 6 GN 2/1, 65mm Einschubabstand (included)	PNC 922700	<input type="checkbox"/>
• Einschubgestell für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• Gitter Grillrost	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell mit Rädern, 5 GN 2/1, 80mm Einschubabstand	PNC 922611	<input type="checkbox"/>	• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922613	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922616	<input type="checkbox"/>	• Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen kompatibel für GN 1/1 sowie 400x600mm	PNC 922617	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 2/1 Elektro Ofen	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Elektro Öfen	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Stapelset für Gas 6 GN 2/1 Ofen auf Gas 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922621	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für Einfahrgestell für 10 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/ Froster	PNC 922627	<input type="checkbox"/>	• Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 2/1 Ofen auf Erhöhung	PNC 922629	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 2/1 auf 6 oder 10 GN 2/1 Ofen	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 2/1 Ofen	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Füßen für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen	PNC 922633	<input type="checkbox"/>	• 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 2/1 Ofen, Höhe 250mm	PNC 922634	<input type="checkbox"/>	• Behälter GN1/1-100 mm emailiert	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte für Öfen, eine Seite gerippt andere Seite Glatt, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Wandmontageset für 6 GN 2/1 Ofen	PNC 922644	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Aluminium grill, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 2/1 Ofen	PNC 922665	<input type="checkbox"/>	• Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	PNC 922666	<input type="checkbox"/>	• Rost für 8 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Hitzeschild Verkleidung-gestapelt für Ofen 6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>	• Verbindeungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 2/1	PNC 930218	<input type="checkbox"/>

Front

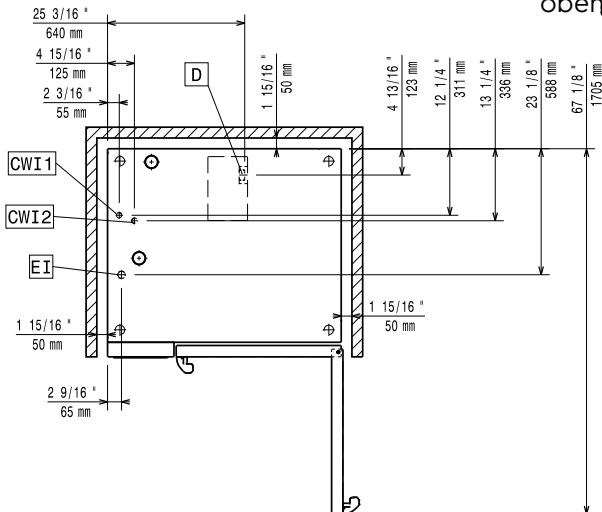


Seite



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

ober:



### Elektrisch

**Netzspannung:**  
 217727 (ECO E62T2AL) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Anschlusswert:** 21.4 kW  
**Anschlusswert:** 22.9 kW  
**Circuit breaker required**

### Wasser

**Anschluss "FCW" Wasserzulauf:** 3/4"  
**Total hardness:** 5-50 ppm  
**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 - 2/1 Gastronorm

### Schlüsselinformation

**Außenabmessungen, Länge:** 1090 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 808 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 971 mm  
**Nettogewicht:** 144 kg  
**Versandgewicht:** 181 kg  
**Versandvolumen:** 1.27 m<sup>3</sup>