

Skyline Premium-S Electric Combi Oven 20GN2/1, Green Version

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


229725 (ECOE202T3A0)

SkyLine PremiumS
 Heißluftdämpfer mit Boiler
 mit Touchpaneel Bedienung,
 20x2/1GN, elektrisch, drei
 Kochfunktionen (Automatik,
 Rezeptprogramme, manuell),
 automatische Reinigung,
 Green Version mit dreifach-
 Türverglasung

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).

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).
- Dreifach verglaste Tür mit 2 aufklappbaren Innenwänden für eine einfache Reinigung und doppelter LED-Lichtleiste.
- 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.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Integrierter Türschild zur Vermeidung von Dampf- und Wärmeverlust aus der Tür, wenn das Einfahrgestell nicht verwendet wird.
- Lieferung mit 1 Stk. Fahrgestell 2/1 GN, 63 mm Teilung.

Serienmäßiges Zubehör

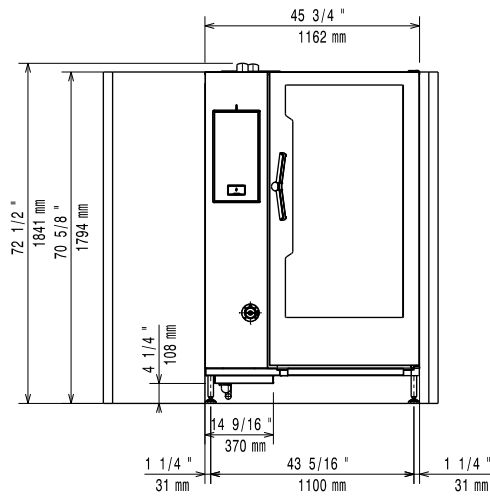
- 1 St. Wagen mit Hordengestell 20 GN PNC 922757
2/1, 63mm Abstand

Optionales Zubehör

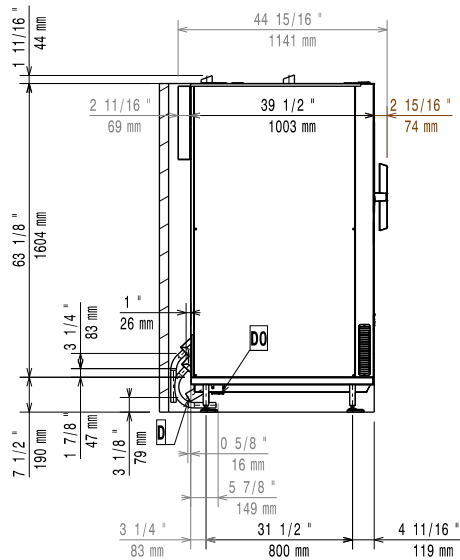
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200 und Flowmeter | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatischer Wasserenthärter mit Salz für Öfen inklusive Harzsterilisation | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Liefersatz Harz-Sterilisation (921305) | PNC 921306 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Wasser-Nanofilter für Öfen - 10x2/1 und 20x1/1 sowie 20x2/1 | PNC 922344 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Umkehrosmoseanlage für 10x2/1 und 20x1/1 sowie 20x2/1 | PNC 922345 | <input type="checkbox"/> |
| • Mehrzweckhaken | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |



Front



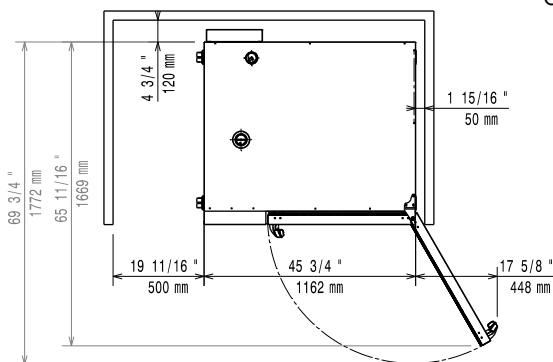
Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
 CW12 = Kaltwasserzulauf 2
 D = Ablauf
 DO = Überlaufrohr

EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:

229725 (ECO202T3A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

65.4 kW

Default power corresponds to factory test conditions.

When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Anschlusswert:

70.2 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:

20 - 2/1 Gastronorm

Max. Chargenleistung:

200 kg

Schlüsselinformation

Türanschlag:

Außenabmessungen, Länge: 1162 mm

Außenabmessungen, Höhe: 1794 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 1066 mm

Gewicht: 450 kg

Nettogewicht: 450 kg

Versandgewicht: 403 kg

Versandvolumen: 2.77 m³