

SkyLine Pro Electric Combi Oven 6GN1/1

ITEM # _____

MODEL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


217910 (ECOЕ61С2С0)

SkyLine Pro Combi, безбойлерний цифрова панель, 6x1/1GN, електричний, програмований автоматичне очищення

217920 (ECOЕ61С2А0)

SkyLine Pro Combi Boilerless цифрова панель, 6x1/1GN, електричний, програмований автоматичне очищення

Short Form Specification

Item No.

- Combi oven with digital interface with guided selection.
- Boilerless steaming function to add and retain moisture.
 - OptiFlow air distribution system to achieve maximum performance with 5 fan speed levels.
 - SkyClean: Automatic and built-in self cleaning system. 5 automatic cycles (soft, medium, strong, extra strong, rinse-only).
 - Cooking modes: Programs (a maximum of 100 recipes can be stored); Manual; EcoDelta cooking cycle.
 - Automatic backup mode to avoid downtime.
 - USB port to download HACCP data, programs and settings. Connectivity ready.
 - Single sensor core temperature probe.
 - Double-glass door with LED lights.
 - Stainless steel construction throughout.
 - Supplied with n.1 tray rack 1/1 GN, 67 mm pitch.

Основні особливості

- Цифровий інтерфейс зі світлодіодним підсвічуванням кнопок, з керованим вибором.
- Функція приготування на пару без використання бойлера для додавання та збереження вологості для досягнення високоякісних і стабільних результатів приготування.
- Цикл сухої гарячої конвекції (макс. 300 ° C) ідеально підходить для приготування їжі при низькій вологості. Автоматичний зволожувач (11 налаштувань) для пароволоження.
- **Режим EcoDelta:** приготування при заданій різниці між температурою всередині продукту, згідно з показаннями термошупа, і температурою всередині робочої камери.
- Програмний режим: Збережіть до 100 власних рецептів, які можна буде відтворити в будь який момент. Доступні програми до 4 етапів.
- Система розподілу повітря OptiFlow забезпечує максимальну ефективність при рівномірності приготування та контролю температури завдяки особливій конструкції варильної камери у поєднанні з високоточним вентилятором з регульованою швидкістю та вентиляційним клапаном.
- Вентилятор має 5 швидкостей від 300 до 1500 об/хв та зворотне обертання для забезпечення оптимальної рівномірності. При відкритті дверей вентилятор зупиняється менш як за 5 секунд.
- В комплект входить термошуп.
- Автоматична програма швидкого охолодження та розігрівання камери.
- **SkyClean:** вбудована автоматична система миття з інтегрованою функцією очищення від накипу. 5 автоматичних циклів (м'який, середній, екстра-сильний, тільки ополіскування).
- Доступно 3 варіанти вибору миючих засобів: тверді, рідкі (потрібна установка додаткових аксесуарів), ензимні.
- Сепаратор вбудований у систему зливу, призначений для відділення з дренажної води жиру та його безпечного збору (додаткова опція - спеціальна підставка).
- USB-порт для завантаження даних HACCP, обміну програмами приготування та конфігураціями. USB-порт також дозволяє підключати шуп sous-vide (додатковий аксесуар).
- Готовність до підключення для доступу до обладнання режимі реального часу для дистанційного керування та моніторингу HACCP (потрібен додатковий аксесуар).
- Режим самодіагностики включається автоматично, якщо відбувається збій, щоб уникнути простоїв у роботі кухні.
- Місткість: 6 GN 1/1 контейнерів.

Construction

- Пароконвектомат SkyLine став першим, удостоєним 4 зіркового сертифіката з ергономіки ERGOCERT.
- Ергономічна рукоятка дверей виконана у вигляді крила, що дозволяє відкрити двері ліктем, коли руки зайняті важким і гарячим листом (Дизайн зареєстрований в ЄПВ).
- Внутрішнє скло підвішене на шарніри та легко відкривається для швидкого очищення.

APPROVAL: _____

- Безшовна гігієнічна внутрішня камера із закругленими кутами для легкого чищення.
- Вся конструкція виготовлена з нержавіючої сталі 304 AISI.
- Фронтальний доступ до панелі керування для легкого обслуговування.
- Індекс водотривкості IPX 5 робить чищення легким.
- У комплекті поставки: напрямні з кроком 67 мм під гастроконтейнери 1/1 GN

Опції

- Water softener with cartridge and flow meter for 6 & 10 GN 1/1 ovens (low-medium steam usage) - less than 2hrs per day full steam) PNC 920002 ☐
- Water softener with cartridge and flow meter (high steam usage) PNC 920003 ☐
- Water softener with salt for ovens with automatic regeneration of resin PNC 921305 ☐
- Resin sanitizer for water softener (921305) PNC 921306 ☐
- Комплект коліс до підставок 6 та 10 GN1/1 та GN2/1 PNC 922003 ☐
- Пара решіток, н/сталь AISI 304 , GN1/1 PNC 922017 ☐
- Pair of grids for whole chicken (8 per grid - 1,2kg each), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- Решітка н/сталь AISI 304 , GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Решітка для цілих курчат (4 на решітку - 1,2kg кожна), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Душ для печі (бокового кріплення) PNC 922171 ☐
- Baking tray for 5 baguettes in perforated aluminum with silicon coating, 400x600x38mm PNC 922189 ☐
- Baking tray with 4 edges in perforated aluminum, 400x600x20mm PNC 922190 ☐
- Baking tray with 4 edges in aluminum, 400x600x20mm PNC 922191 ☐
- Pair of frying baskets PNC 922239 ☐
- AISI 304 stainless steel bakery/pastry grid 400x600mm PNC 922264 ☐
- Double-step door opening kit PNC 922265 ☐
- Grid for whole chicken (8 per grid - 1,2kg each), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Grease collection tray, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 ☐
- Kit universal skewer rack and 4 long skewers for Lengthwise ovens PNC 922324 ☐
- Universal skewer rack PNC 922326 ☐
- 4 long skewers PNC 922327 ☐
- Volcano Smoker for lengthwise and crosswise oven PNC 922338 ☐
- Water nanofilter for 6 & 10 GN 1/1 ovens PNC 922342 ☐
- External reverse osmosis filter for 6 & 10 GN 1/1 ovens PNC 922343 ☐
- Multipurpose hook PNC 922348 ☐

- 4 flanged feet for 6 & 10 GN , 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Grid for whole duck (8 per grid - 1,8kg each), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Tray support for 6 & 10 GN 1/1 disassembled open base PNC 922382 ☐
- Wall mounted detergent tank holder PNC 922386 ☐
- SONDA SPILLONE USB PNC 922390 ☐
- Tray rack with wheels, 6 GN 1/1, 65mm pitch PNC 922600 ☐
- Tray rack with wheels, 5 GN 1/1, 80mm pitch PNC 922606 ☐
- Bakery/pastry tray rack with wheels 400x600mm for 6 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 80mm pitch (5 runners) PNC 922607 ☐
- Slide-in rack with handle for 6 & 10 GN 1/1 oven PNC 922610 ☐
- Open base with tray support for 6 & 10 GN 1/1 oven PNC 922612 ☐
- Cupboard base with tray support for 6 & 10 GN 1/1 oven PNC 922614 ☐
- Hot cupboard base with tray support for 6 & 10 GN 1/1 oven holding GN 1/1 or 400x600mm PNC 922615 ☐
- External connection kit for liquid detergent and rinse aid PNC 922618 ☐
- Grease collection kit for GN 1/1-2/1 cupboard base (trolley with 2 tanks, open/close device and drain) PNC 922619 ☐
- Stacking kit for 6+6 GN 1/1 ovens or electric 6+10 GN 1/1 GN ovens PNC 922620 ☐
- Trolley for slide-in rack for 6 & 10 GN 1/1 oven and blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Trolley for mobile rack for 2 stacked 6 GN 1/1 ovens on riser PNC 922628 ☐
- Trolley for mobile rack for 6 GN 1/1 on 6 or 10 GN 1/1 ovens PNC 922630 ☐
- Riser on feet for 2 6 GN 1/1 ovens or a 6 GN 1/1 oven on base PNC 922632 ☐
- Riser on wheels for stacked 2x6 GN 1/1 ovens, height 250mm PNC 922635 ☐
- Stainless steel drain kit for 6 & 10 GN oven, dia=50mm PNC 922636 ☐
- Plastic drain kit for 6 & 10 GN oven, dia=50mm PNC 922637 ☐
- Trolley with 2 tanks for grease collection PNC 922638 ☐
- Grease collection kit for open base (trolley with 2 tanks, open/close device and drain) PNC 922639 ☐
- Wall support for 6 GN 1/1 oven PNC 922643 ☐
- Dehydration tray, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐
- Flat dehydration tray, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- Open base for 6 & 10 GN 1/1 oven, disassembled - NO accessory can be fitted with the exception of 922382 PNC 922653 ☐
- Bakery/pastry rack kit for 6 GN 1/1 oven with 5 racks 400x600mm and 80mm pitch PNC 922655 ☐
- Stacking kit for gas 6 & 10 GN 1/1 oven placed on 7kg and 15kg crosswise blast chiller freezer PNC 922657 ☐
- Heat shield for stacked ovens 6 GN 1/1 on 6 GN 1/1 PNC 922660 ☐
- Heat shield for stacked ovens 6 GN 1/1 on 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Heat shield for 6 GN 1/1 oven PNC 922662 ☐

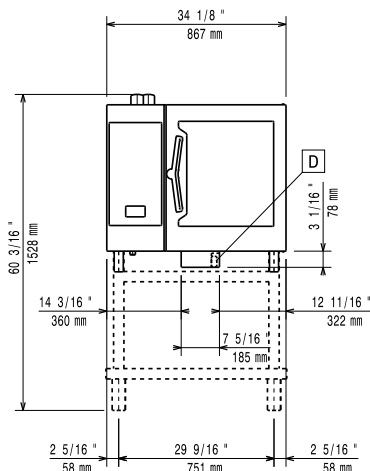
- Compatibility kit for installation of 6 GN 1/1 electric oven on previous 6 GN 1/1 electric oven (old stacking kit 922319 is also needed) PNC 922679 ☐
- Fixed tray rack for 6 GN 1/1 and 400x600mm grids PNC 922684 ☐
- Kit to fix oven to the wall PNC 922687 ☐
- Tray support for 6 & 10 GN 1/1 oven base PNC 922690 ☐
- 4 adjustable feet with black cover for 6 & 10 GN ovens, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Wifi board (NIU) PNC 922695 ☐
- Detergent tank holder for open base PNC 922699 ☐
- Bakery/pastry runners 400x600mm for 6 & 10 GN 1/1 oven base PNC 922702 ☐
- Wheels for stacked ovens PNC 922704 ☐
- Spit for lamb or suckling pig (up to 12kg) for GN 1/1 ovens PNC 922709 ☐
- Mesh grilling grid, GN 1/1 PNC 922713 ☐
- Probe holder for liquids PNC 922714 ☐
- Odourless hood with fan for 6 & 10 GN 1/1 electric ovens PNC 922718 ☐
- Odourless hood with fan for 6+6 or 6+10 GN 1/1 electric ovens PNC 922722 ☐
- Condensation hood with fan for 6 & 10 GN 1/1 electric oven PNC 922723 ☐
- Condensation hood with fan for stacking 6+6 or 6+10 GN 1/1 electric ovens PNC 922727 ☐
- Exhaust hood with fan for 6 & 10 GN 1/1 ovens PNC 922728 ☐
- Exhaust hood with fan for stacking 6+6 or 6+10 GN 1/1 ovens PNC 922732 ☐
- Exhaust hood without fan for 6&10 1/1GN ovens PNC 922733 ☐
- Exhaust hood without fan for stacking 6+6 or 6+10 GN 1/1 ovens PNC 922737 ☐
- Fixed tray rack, 5 GN 1/1, 85mm pitch PNC 922740 ☐
- 4 high adjustable feet for 6 & 10 GN ovens, 230-290mm PNC 922745 ☐
- Tray for traditional static cooking, H=100mm PNC 922746 ☐
- Double-face griddle, one side ribbed and one side smooth, 400x600mm PNC 922747 ☐
- Trolley for grease collection kit PNC 922752 ☐
- Water inlet pressure reducer PNC 922773 ☐
- Kit for installation of electric power peak management system for 6 GN and 10 GN ovens PNC 922774 ☐
- Extension for condensation tube, 37cm PNC 922776 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/1, H=20mm PNC 925000 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/1, H=40mm PNC 925001 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ☐
- Double-face griddle, one side ribbed and one side smooth, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Aluminum grill, GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Frying pan for 8 eggs, pancakes, hamburgers, GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Flat baking tray with 2 edges, GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Baking tray for 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007 ☐
- Potato baker for 28 potatoes, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/2, H=20mm PNC 925009 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/2, H=40mm PNC 925010 ☐
- Non-stick universal pan, GN 1/2, H=60mm PNC 925011 ☐
- Compatibility kit for installation on previous base GN 1/1 PNC 930217 ☐



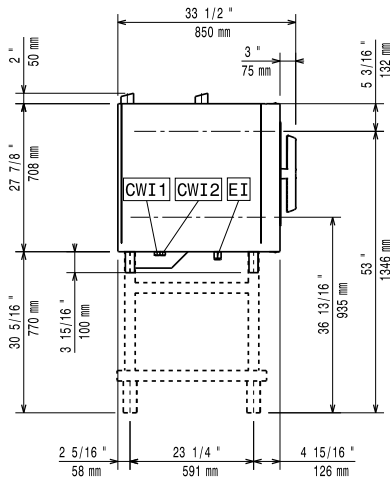
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Electric Combi Oven 6GN1/1

Front

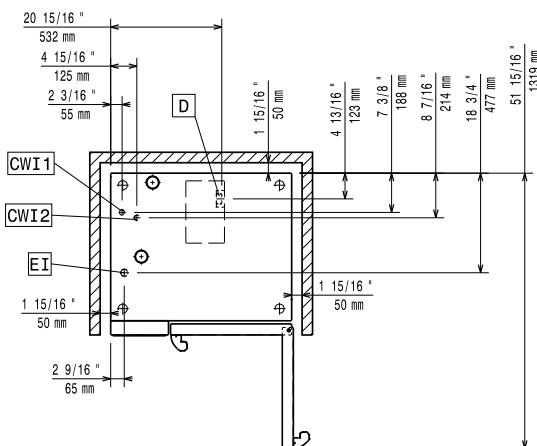


Side



CWI1 = Cold Water inlet 1 (cleaning) EI = Electrical inlet (power)
CWI2 = Cold Water Inlet 2 (steam generator)
D = Drain
DO = Overflow drain pipe

Top



Електрика

Електроживлення:

217910 (ECOЕ61С2С0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217920 (ECOЕ61С2А0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Потужність підключення: 11.1 kW

Потужність за замовчуванням відповідає заводським умовам випробувань. Якщо напруга живлення заявлена як діапазон, випробування проводиться за середнім значенням. Залежно від країни, встановлена потужність може відрізнятися в межах діапазону

Макс. електрична потужність: 11.8 kW

Потрібен автоматичний вимикач

Вода:

Water inlet connections "CWI1-CWI2": 3/4"

Pressure, bar min/max: 1-4.5 bar

Злив "D": 50mm

Мах темп води на вході: 30 °C

Жорсткість: 5 °fH / 2.8 °dH

Хлориди: <10 ppm

Провідність: >285 µS/cm

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Встановлення:

Clearance: Відстань 5 см ззаду та з правого боку.

Рекомендована відстань для доступу до сервісу: 50 см з лівої сторони.

Місткість:

Тип контейнерів: 6 - 1/1 Gastronorm

Максимальне завантаження: 30 kg

Key Information:

Дверні петлі: 3 правого боку

Зовнішні розміри, Ширина: 867 mm

Зовнішні розміри, Висота: 808 mm

Зовнішні розміри, Глибина: 775 mm

Вага: 112.5 kg

Вага нетто: 112.5 kg

Shipping weight: 127.5 kg

Shipping volume: 0.84 m³



SkyLine Pro
Electric Combi Oven 6GN1/1

The company reserves the right to make modifications to the products without prior notice. All information correct at time of printing.

2020.11.25