

SkyLine Premium Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**217883 (ECOG102B2G0)**COMBI STEAMER 10x
2/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, aardgas,
230V-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 10x 2/1-40GN, met tiptoets bediening. Stoomboiler met 100% vochtverzadiging, geregeld door een lambda sensor. OptiFlow lucht circulatie met 5 ventilator snelheden van 300 tot 1500 tpm. Automatisch SkyClean reiniging systeem met geïntegreerde ontkalking van de stoomboiler, 5 automatische cycli van 54 tot 180 minuten. Handmatig: zelf in te stellen bereidingswijze, convectie (25 - 300°C), combi (25 - 300°C), stoom (100°C), lage temperatuur stoom (25 - 99°C), oververhitte stoom (101 - 130°C). Geprogrammeerd: programmeerbaar met 100 programma's, elk voor 4 bereidingsfasen. EcoDelta cooking, warmhoud programma, regeneratie programma. Kerntemperatuurmeter met 1 voeler. Half vermogen stand. Automatisch voor verwarmen en automatisch terugkoelen van de ovenruimte. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP. Vervaardigd van roestvrijstaal AISI304, rondom geïsoleerd. Naadloze ovenruimte met afgeronde hoeken en led verlichting. Rechts draaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit, deurgreep voor elleboog opening bij volle handen. Condens opvanggoot onder de deur met automatische afvoer. Uitneembare geleiderrekken met 10 paar geleiders, 67 mm afstand, kantel beveiliging. Automatisch service diagnose systeem. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Digitaal bedieningspaneel met LED verlichte tiptoetsen en geleide selectie.
- Ingebouwde stoom generator voor een exacte vochtigheidsgraad en temperatuur controle overeenkomstig de ingestelde waarden.
- De Lambda sensor garandeert een werkelijke vochtigheidsregeling met automatische herkenning van de hoeveelheid en het formaat van het voedsel, voor een constante kwaliteit.
- Droge, hete convectie cyclus (25°C - 300°C), perfect voor bereidingen met lage vochtigheid.
- Combi cyclus (25°C - 300°C), gecombineerde convectie warmte met stoom voor een bereiding met gecontroleerde vochtigheid, dit versnelt het kookproces en reduceert gewichtsverlies.
- Lage temperatuur stoom (25°C - 99°C), perfect voor sous-vide, regeneratie en delicate bereiding.
Stoom (100°C), voor vis, schaaldieren en groente.
Hoge temperatuur stoom (101°C - 130°C).
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- Programma voor regeneratie, perfect voor banketten met borden of opwarmen op gastronom platen.
- Geprogrammeerde bereiding: tot 100 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. Bereiding tot 4-stappen is mogelijk.
- OptiFlow lucht verdeel systeem voor een maximale prestatie in egaliteit voor bereiding en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de ovenruimte in combinatie met de hoog precieze ventilator met variabele snelheid en de ventilatieklep.
- Ventilator met 5 snelheden van 300 tot 1500 tpm en omgekeerde draairichting voor optimale product gelijkheid. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- Voorzien van een 1-punts kerntemperatuurmeter.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.
- SkyClean, ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem met geïntegreerde ontkalking van de stoom generator. 5 automatische cycli (zacht, gemiddeld, krachtig, extra krachtig, alleen spoelen).

- Voor het SkyClean reinigingssysteem zijn drie verschillende chemicaliën mogelijk: vast, vloeibaar (vereist een optionele accessoire) en enzymatic.
- GreaseOut: voorbereid voor een geïntegreerd vet afvoeren opvang systeem voor een veilige werking (aangepast onderstel is leverbaar als optionele accessoire).
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, kookprogramma's voor algemeen gebruik en configuraties. De USB poort is tevens voor toepassing van de sous-vide kerntemperatuursensor (optionele accessoire).
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- [NOT TRANSLATED]
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

Constructie

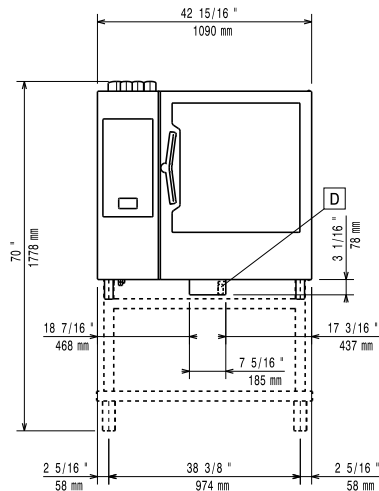
- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Toegang op het front naar de stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 2/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.



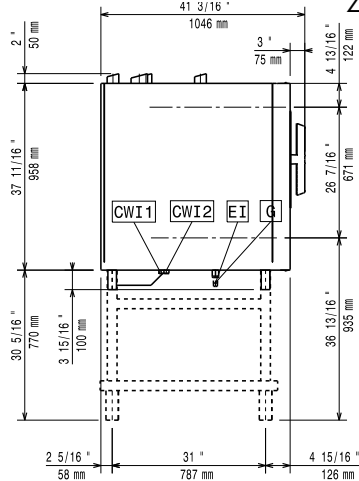
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Combi steamer 10x2/1GN, aardgas

Front aanzicht

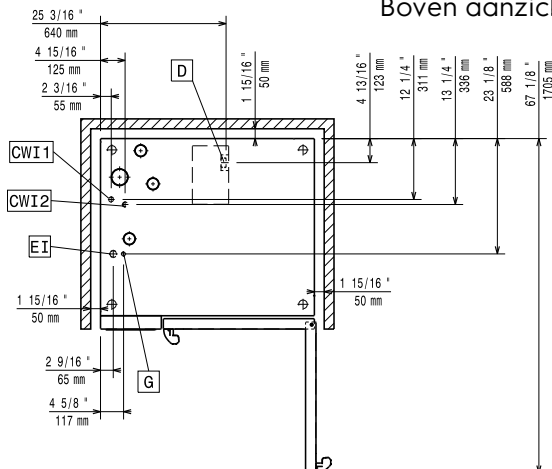


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1
CWI2 = Koud water invoer 2
D = Afvoer
DO = Overloop afvoerpijp
EI = Elektrische aansluiting
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

217883 (ECOG102B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Amperage

6.8 A

Elektrisch max. vermogen

1.5 kW

Aangesloten vermogen

1.5 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Gas

Gas vermogen

47 kW

Standaard gas toelevering

Aardgas G20

Gas aansluiting ISO 7/1

1/2" MNPT

LPG

Totaal gasvermogen 189025 BTU (47 kW)

Water

Water aansluiting CWI1-CWI2

3/4"

Water hardheid

2-5 °dH

Water druk, min/max

1-4.5 bar

Afvoer aansluiting D

50mm

Electrolux adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.

Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.

Max. water toevoer temperatuur

30 °C

Chloriden

<17 ppm

Water geleidbaarheid

>285 µS/cm

Opstelling

Vrije ruimte rondom de oven

5 cm aan de achterzijde en de rechter zijde.

Aanbevolen vrije ruimte voor service werkzaamheden

50 cm aan de linker zijde.

Capaciteit

Aantal Gastronom bakken

10x 2/1-40 GN, 20x 1/1-40 GN

Geleider afstand

67 mm

Maximale belading

100 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur

Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte

1090 mm

Externe afmetingen, hoogte

1058 mm

Externe afmetingen, breedte

971 mm

Gewicht, netto

195.5 kg

Geluidsniveau

<68 dB(A)

Convectie

X

Stomen

X

Combi hete lucht-stoom

X

Cook and Hold

X

Luchtvochtigheid controle

X

Regeneratie

X

Lage temperatuur stomen

X

Kerntemperatuur meter

X

Automatisch reiniging systeem

X

Aantal ventilator snelheden

5 (300 - 1500 tpm)

Waterdichtheid index

IPX5

SkyLine Premium
Combi steamer 10x2/1GN, aardgas



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.10.02

Optionele accessoires

- WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers PNC 920003 ☐
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers PNC 921305 ☐
- HARS STERILISATOR, elektrolytisch, voor waterontharder 921305 PNC 921306 ☐
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN (niet voor gedemonteerd onderstel) PNC 922003 ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017 ☐
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036 ☐
- SET VAN 4 STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 150-200 mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad - USA versie PNC 922059 ☐
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062 ☐
- ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922076 ☐
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171 ☐
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922175 ☐
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 922189 ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium PNC 922190 ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium PNC 922191 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 922264 ☐
- DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSRAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN PNC 922265 ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266 ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens PNC 922325 ☐
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326 ☐
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven PNC 922328 ☐
- WATER NANO FILTER met 4 MEMBRANEN, PNC 922344 ☐ voor ovens 20x 1/1GN, 10x 2/1GN, 20x 2/1GN
- OMGEKEERDE OSMOSE FILTER met 4 MEMBRANEN, voor ovens 20x 1/1GN, 10x 2/1GN, 20x 2/1GN PNC 922345 ☐
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs PNC 922348 ☐
- SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130 mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN PNC 922351 ☐
- RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven PNC 922357 ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922362 ☐
- ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 2/1GN PNC 922366 ☐
- GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN PNC 922384 ☐
- WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven PNC 922386 ☐
- BELADINGREK voor 10x 2/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg PNC 922603 ☐
- BELADINGREK voor 8x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg PNC 922604 ☐
- BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 2/1GN PNC 922605 ☐
- BELADINGREK voor 8x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg PNC 922609 ☐
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN PNC 922613 ☐
- GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN PNC 922616 ☐
- STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, 6x2/1GN op 10x2/1GN, hoogte 150 mm PNC 922625 ☐
- BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg PNC 922627 ☐
- BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN of 6x 2/1GN op 10x 2/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens PNC 922631 ☐
- AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN PNC 922636 ☐
- AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN PNC 922637 ☐
- TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922638 ☐

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922639 ☐ • BANQUET BELADINGREK voor 51 borden Ø310 mm, 75 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg PNC 922650 ☐ • DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922651 ☐ • DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922652 ☐ • OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN PNC 922654 ☐ • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN PNC 922664 ☐ • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN PNC 922667 ☐ • GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven PNC 922670 ☐ • GASOVEN OMBOUWSET van LPG naar AARDGAS, voor SkyLine oven PNC 922671 ☐ • ROOKGAS CONDENSOR voor gasverwarmde SkyLine ovens, voorkomt condens vorming in de rookgasafvoer PNC 922678 ☐ • BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur PNC 922687 ☐ • GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN PNC 922692 ☐ • SET VAN 4 STELPOTEN, zwarte afdekking, hoogte verstelling 100-115mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922693 ☐ • WIFI BOARD (NIU) voor inbouw in ESR afwasmachine, SkyLine oven en/of SkyChill blastchiller, noodzakelijk bij een SkyDuo connectie PNC 922695 ☐ • REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922699 ☐ • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating PNC 922713 ☐ • HOUDER VOOR KERNTemperatuurMETER IN VLOEISTOF PNC 922714 ☐ • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal PNC 922729 ☐ • AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal PNC 922731 ☐ • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator PNC 922734 ☐ | <ul style="list-style-type: none"> • AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator PNC 922736 ☐ • SET VAN 4 HOGE STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 230-290 mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922745 ☐ • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding PNC 922746 ☐ • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 922747 ☐ • - NOT TRANSLATED - PNC 922752 ☐ • BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925000 ☐ • BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925001 ☐ • BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925002 ☐ • OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 925003 ☐ • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating PNC 925004 ☐ • BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating PNC 925005 ☐ • BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen PNC 925006 ☐ • REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 PNC 925008 ☐ • AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN op air-o-steam onderstel PNC 930218 ☐ |
|--|---|