

SkyLine Premium Combi steamer 10x1/1GN, aardgas

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


217882 (ECOG101B2G0)

 COMBI STEAMER 10x
 1/1-40GN, stoomboiler,
 dubbele glasdeur,
 tiptoetsen, SkyClean
 reiniging, aardgas,
 230V-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 10x 1/1-40GN, 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 zelfreinigingsstelsysteem 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 ineffektieve tijd te vermijden.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

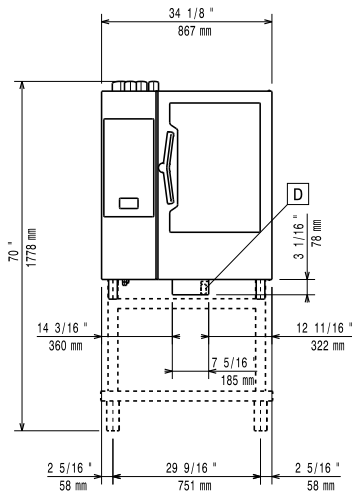
- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Deur met dubbelwandig 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 1/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.



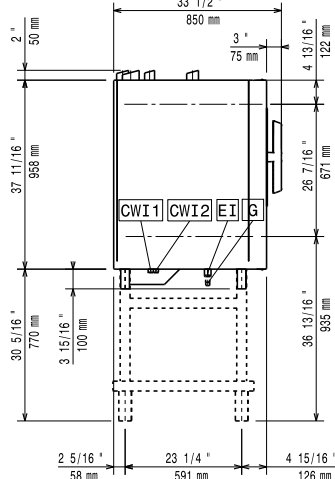
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Combi steamer 10x1/1GN, aardgas

Front aanzicht

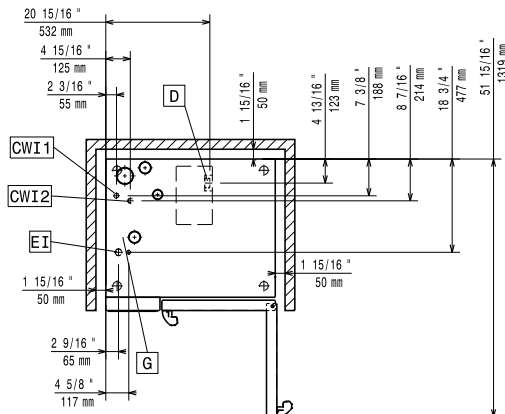


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	220-240 V/1 ph/50 Hz
217882 (ECOG101B2G0)	
Amperage	5 A
Elektrisch max. vermogen	1.1 kW
Aangesloten vermogen	1.1 kW
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.	

Gas

Gas vermogen	31 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20
Gas aansluiting ISO 7/1	1/2" MNPT
LPG	
Totaal gasvermogen	124538 BTU (31 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 Gastronorm bakken	10x 1/1-40 GN
Geleider afstand	67 mm
Maximale belading	50 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	867 mm
Externe afmetingen, hoogte	1058 mm
Externe afmetingen, breedte	775 mm
Gewicht, netto	153 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 10x1/1GN, aardgas



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

2020.08.04

Optionele accessoires

- WATERONTHARDINGSFILTER C500, PNC 920002
inclusief filterpatroon en watermeter.
Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt
stoomverbruik ☐
- WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920003
STEAM1200, inclusief filterpatroon en
watermeter. Voor combi steamers ☐
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 PNC 921305
liter, capaciteit 1500 lt/uur,
roestvrijstalen omkasting met
roestvrijstalen harscylinder,
elektronische besturing, koud water 4 -
30°C, voor combi steamers ☐
- HARS STERILISATOR, elektrolytisch, PNC 921306
voor waterontharder 921305 ☐
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde PNC 922003
zwenkwielen Ø125 mm, voor onderstel
SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x
2/1GN (niet voor gedemonteerd
onderstel) ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922017
AISI304 ☐
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande PNC 922036
beugels voor 8 kippen van 1,2 kg,
roestvrijstaal AISI304 ☐
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062
☐
- REK 1/2GN met opstaande beugels voor PNC 922086
4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal
AISI304 ☐
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 ☐
afsluitkraan en ophangbeugel aan
zijkant oven
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 PNC 922189
stokbroden, geperforeerd aluminium
met siliconen coating ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922190
met 4 opstaande randen, geperforeerd
aluminium ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922191 ☐
met 4 opstaande randen, aluminium
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239
roestvrijstaal AISI304 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922264
roestvrijstaal AISI304 ☐
- DEURGRIEP MET VEILIGHEIDSSTAND, PNC 922265
2-staps deuropening voor SkyLine
ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor PNC 922266
8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal
AISI304 ☐
- RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm PNC 922321
diep, met aftapkraan en deksel met
verdiepte rand en centrale opening,
voor 1/1GN oven ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PNC 922324
PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor
1/1GN oven ☐
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326
AISI304, voor 4 lange of 6 korte
pennen, zonder pennen ☐
- 4 LANGE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal PNC 922327
AISI304, voor plaatsing op kebab rek,
voor 1/1GN oven ☐
- WATER NANO FILTER met 2 MEMBRANEN, PNC 922342 ☐
voor ovens 6&10x 1/1GN en 6x 2/1GN
- OMGEKEERDE OSMOSE FILTER met 2 PNC 922343 ☐
MEMBRANEN, voor ovens 6&10x 1/1GN, 6x
2/1GN
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met PNC 922348 ☐
twee haken voor het vlees, zoals eend,
kalkoen, speenvarken, spare ribs
- SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, PNC 922351 ☐
roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130
mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine
oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 PNC 922362 ☐
eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304
- ISOLATIEHOES, blauw kunststof met PNC 922364 ☐
klitteband sluiting, voor SkyLine
beladingrek 10x 1/1GN
- GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd PNC 922382 ☐
onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN
- WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, PNC 922386 ☐
roestvrijstalen open uitvoering met
montageplaat, voor SkyLine oven
- BELADINGREK voor 10x 1/1-40GN, 65 mm PNC 922601 ☐
geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine
oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller
50-50 kg
- BELADINGREK voor 8x 1/1-65GN, 80 mm PNC 922602 ☐
geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine
oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller
50-50 kg
- BELADINGREK voor 8x BAKKERIJNORM PNC 922608 ☐
400x600 mm, 80 mm geleiderafstand,
inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en
SkyChill blastchiller 50-50 kg
- BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor PNC 922610 ☐
in- en uitrijden van verrijdbare
beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x
1/1GN
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap en PNC 922612 ☐
geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven
6&10x 1/1GN
- GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren PNC 922614 ☐
en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven
6&10x 1/1GN
- WARMKAST ONDERSTEL met 2 PNC 922615 ☐
draaideuren, geleiderset 6x 1/1GN of
bakkerijnorm 400x600 mm, temperatuur
30-80°C, bevochtiging, voor SkyLine oven
6&10x 1/1GN
- TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, PNC 922619 ☐
afvoer aansluiting met afsluiter, voor
onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en
6&10x 2/1GN
- STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, PNC 922623 ☐
6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 150 mm
- BELADINGWAGEN voor verrijdbare PNC 922626 ☐
beladingrekken, voor SkyLine oven 6&10x
1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg
- BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde PNC 922630 ☐
SkyLine ovens 6x 1/1GN of 6x 1/1GN op 10x
1/1GN, voor de beladingrekken van beide
ovens
- AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, PNC 922636 ☐
roestvrijstaal, voor SkyLine ovens
6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN

- AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN PNC 922637 ☐
- 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922639 ☐
- MUURCONSOLE voor Skyline 10x 1/1GN oven PNC 922645 ☐
- BANQUET BELADINGREK voor 30 borden Ø310 mm, 65 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg PNC 922648 ☐
- BANQUET BELADINGREK voor 23 borden Ø310 mm, 85 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg PNC 922649 ☐
- 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 1/1GN PNC 922653 ☐
- 2 GELEIDERREKKEN voor 8x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN PNC 922656 ☐
- OPEN FRAME voor toren opstelling SkyLine 6x1/1GN oven op 7&15 kg crosswise blastchiller-freezer PNC 922657 ☐
- HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 10x 1/1GN PNC 922661 ☐
- HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 1/1GN PNC 922663 ☐
- 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 ☐
- 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 1/1-40GN en 8x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN PNC 922685 ☐
- BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur PNC 922687 ☐
- GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922690 ☐
- 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 ☐
- BELADINGREK voor 10x 1/1-40GN, 64 mm geleiderafstand, versterkte uitvoering, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg PNC 922694 ☐
- 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 ☐
- GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922702 ☐
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwielen Ø80 mm, met bevestigingsblokken, voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922704 ☐
- BRAADSPIT voor LAM of SPEENVARKEN (tot 12 kg), voor SkyLine 6&10x 1/1GN oven PNC 922709 ☐
- 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 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrinth filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal PNC 922728 ☐
- AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrinth filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal PNC 922732 ☐
- AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrinth filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator PNC 922733 ☐
- AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrinth filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator PNC 922737 ☐
- 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 1/1-65GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN PNC 922741 ☐
- 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 2/1-65 GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 2/1GN PNC 922742 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Combi steamer 10x1/1GN, aardgas

- 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 ☐
- BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 925007 ☐
- REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 PNC 925008 ☐
- BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925009 ☐
- BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925010 ☐
- BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925011 ☐
- AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN op air-o-steam onderstel PNC 930217 ☐



SkyLine Premium
Combi steamer 10x1/1GN, aardgas

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

2020.08.04