

## SkyLine Premium Four mixte électrique 20GN1/1 commande digitale

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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

**217824 (ECO201B2A0)**

SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 20 GN1/1, programmable, nettoyage automatique

### Description courte

#### Repère No.

Four mixte avec interface numérique avec sélection guidée.

- Générateur de vapeur intégré avec contrôle de l'humidité basé sur la sonde Lambda.
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre une performance maximale avec 5 vitesses de ventilation.
- SkyClean : système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement).
- Modes de cuisson : programmes (un maximum de 100 recettes peuvent être stockées); Manuel (cycles vapeur, combi et convection); Cycle de cuisson EcoDelta; Cycle de régénération.
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software. Connectivité OnE prête.
- Sonde de température centrale à capteur unique.
- Porte à double vitrage avec lumières LED.
- Construction en acier inoxydable.
- Livré avec 1 chariot GN1/1, pas de 63 mm.
- Pieds réglables.

### Caractéristiques principales

- Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis.
- Contrôle de l'humidité en temps réel avec la sonde Lambda pour reconnaître automatiquement la quantité et la taille des aliments pour des résultats de cuisson constant.
- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (101 ° C à 130 ° C).
- Cuisson EcoDelta: cuisson à l'aide de sondes en maintenant la différence de température préréglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson.
- Livré avec un chariot GN 1/1, 63mm de hauteur.
- Programme préréglé pour la régénération, idéal pour un banquet sur une assiette ou un plateau.
- Mode Programmes: un maximum de 100 recettes sur 4 phases de cuisson peuvent être stockées dans la mémoire du four pour recréer exactement la même recette à tout moment.
- Ventilation sur 5 vitesses de 300 à 1500 tr / min et rotation inverse pour une régularité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte pour conserver la chaleur dans le four.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- SkyClean: Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement).
- 3 types de détergents disponibles: solide, liquide (nécessite un accessoire en option), enzymatique biodégradable.
- GreaseOut: prédisposé pour la vidange et la récupération des graisses, pour un fonctionnement plus sûr (base dédiée en accessoire optionnel).
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Capacité 20GN1/1
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

### Construction

- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur

**APPROBATION:** \_\_\_\_\_

- charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Accès frontal au tableau de commande pour un service facile.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Cache de porte intégré pour éviter la dispersion de chaleur par la porte, lorsque le chariot n'est pas dans le four.

#### Interface utilisateur et gestion des données

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations. Le port USB permet également de brancher une sonde sous-vide (accessoire en option).
- Connectivité OnE prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).

#### Développement durable

- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Poignée en forme de V au design ergonomique et ouverture facile avec le coude et les mains libres (modèle et design déposés).
- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.

#### Accessoires inclus

- 1 X Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, PNC 922753 pas de 63mm

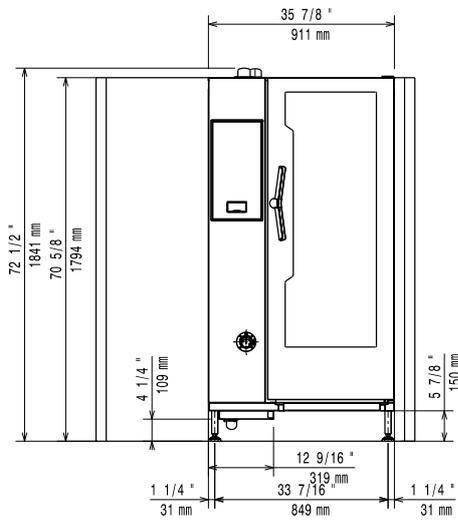
#### Accessoires en option

- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Douchette externe PNC 922171
- Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes PNC 922189
- Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles PNC 922190
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles PNC 922191
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur PNC 922324
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

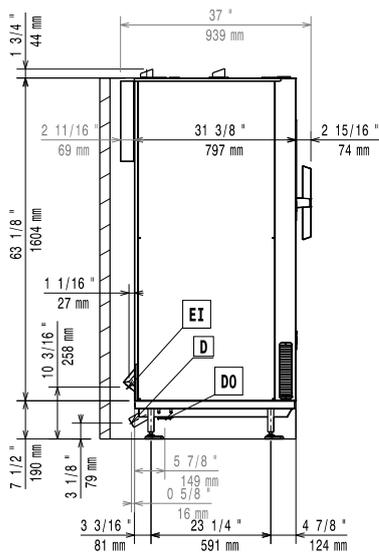
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Grille pour 8 canards (1,8kg par poulet), GN 1/1 PNC 922362
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 PNC 922365
- Panier support mural pour bidon de détergent PNC 922386
- NOT TRANSLATED - PNC 922390
- Kit externe pour détergents liquides PNC 922618
- Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 PNC 922651
- Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 PNC 922652
- Bouclier thermique pour fours 20 GN1/1 PNC 922659
- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683
- Kit pour fixer le four au mur PNC 922687
- 4 pieds articulés pour four 20GN, 150 mm PNC 922707
- Grille de cuisson marquage croisé PNC 922713
- Porte sonde pour liquides PNC 922714
- Hotte sans odeur avec ventil pour four 20 GN1/1 électrique PNC 922720
- Hotte à condensation avec ventil pour four 20 GN 1/1 électrique PNC 922725
- Hotte avec ventil pour four 20 GN 1/1 PNC 922730
- Hotte SANS ventil pour four 20 GN 1/1 PNC 922735
- kit fermeture porte pour four 20GN1/1 (quand le chariot n'est pas dans le four) PNC 922743
- Support pour cuisson statique, H=100mm PNC 922746
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm PNC 922747
- Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm PNC 922753
- Chariot 20GN 1/1 au pas de 80mm PNC 922754
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 54 assiettes au pas de 74 mm PNC 922756
- Chariot 16 niveaux 600x400 au pas de 80mm pour four 20 GN1/1 PNC 922761
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 45 assiettes au pas de 90 mm PNC 922763
- Kit pour chariots aos avec fours skylines 20gn 1/1 PNC 922769
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- NOT TRANSLATED - PNC 922773
- Extension pour le tube de condensation PNC 922776
- KIT CONNEXION POUR OPTIMISEUR D'ENERGIE 20GN PNC 922778
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004
- Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 PNC 925005

- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006
- Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre PNC 925008
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm PNC 925011

Avant

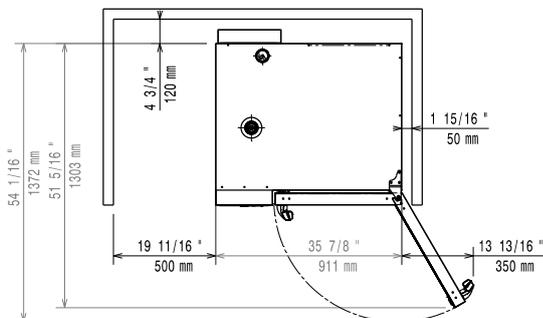


Côté



CW11 = Raccordement eau froide      EI = Connexion électrique  
 CW12 = Raccordement eau froide 2  
 D = Vidange  
 DO = Tuyau de trop plein

Dessus



### Électrique

Circuit breaker required

Voltage : 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Puissance de raccordement 40.4 kW

Puissance de raccordement 37.7 kW

### Eau

[NOT TRANSLATED] 30 °C

Raccordement eau "FCW" : 3/4"

Pression, bar min/max : 1-6 bar

[NOT TRANSLATED] <45 ppm

[NOT TRANSLATED] >50 µS/cm

Vidange "D" : 50mm

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: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

### Capacité

GN : 20 (GN 1/1)

Capacité maxi de chargement : 100 kg

### Informations générales

Ferrage porte : Côté droit

Largeur extérieure 911 mm

Profondeur extérieure 864 mm

Hauteur extérieure 1794 mm

Poids 265 kg

Poids net : 265 kg

Poids brut : 301 kg

Volume brut : 2.23 m<sup>3</sup>

### Certifications ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001