Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
SkyLine Premium 20GN1/1 électrique (Marine)

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

227814 (ECOE201B2E0)	Four mixte Premium électrique à chaudière, 20GN1/1
227824 (ECOE201B2D0)	* NOT TRANSLATED *

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface digitale avec sélection lumino-guidée.
- Générateur de vapeur intégré avec contrôle réel de l'humidité basé sur la sonde Lambda.
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre des performances maximales avec 5 niveaux de vitesse de ventilation.
- SkyClean: système d'auto-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, mixte et convection); Cycle de cuisson EcoDelta; Cycle de régénération.
- Port USB pour télécharger les données, programmes et paramètres HACCP.
- Avec sonde de température à cœur.
- Porte à double vitrage avec éclairage LED.
- Construction en acier inoxydable.
- Livré avec chariot GN 1/1, pas de 63 mm.
- Pieds à bride.

APPROBATION:

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.
- 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
- Livré avec un chariot GN 1/1, 63mm de hauteur.
- 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

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.
- [NOT TRANSLATED]

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 4 pieds articulés pour four 20GN, 150 mm	PNC 922707
• 1 X Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm	PNC 922753

Accessoires en option

• Osmoseur compact pour laveuse frontale et capot avec surchauffeur atmosphérique	PNC 864388	❑
• Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utulisation 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922420	❑
• Module IoT pour fours et cellules mixte de refroidissement/congélation SkyLine	PNC 922421	❑
• Kit d'étanchéité murale pour four électrique 20 GN 1/1 - Marine	PNC 922428	❑
• 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	❑
• Rampe pour four 20GN 1/1	PNC 922715	❑
• 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922775	❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

- 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 ❑

ACC_CHEM

- C25 Rinse & Descale Tabs, 50 tabs bucket — PNC 0S2394 ❑
- C22-CLEANING TAB;100 BAGS; 1 TAB = 65GR ADR & IMDG Limited Quantity — PNC 0S2395 ❑

Électrique

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.

Circuit breaker required	
Voltage :	
227814 (ECOE201B2E0)	380-415 V/3 ph/50-60 Hz
227824 (ECOE201B2D0)	440 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	
227814 (ECOE201B2E0)	40.4 kW
227824 (ECOE201B2D0)	39.3 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:	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 :	
227814 (ECOE201B2E0)	298 kg
227824 (ECOE201B2D0)	310 kg
Volume brut :	1.83 m³

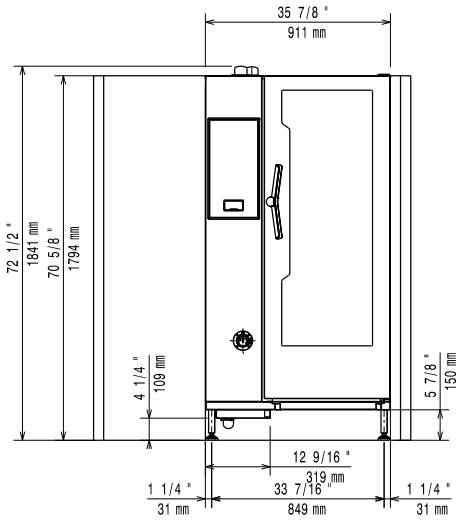
Certifications ISO

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

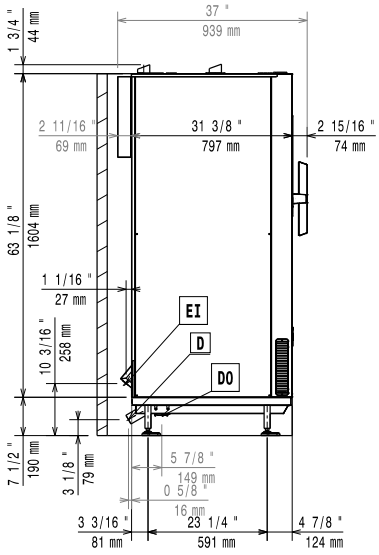
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

SkyLine Premium
SkyLine Premium 20GN1/1 électrique (Marine)

Avant

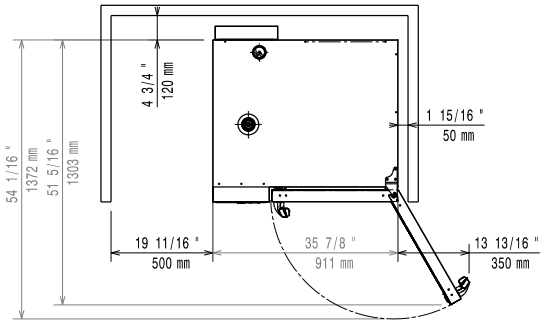


Côté

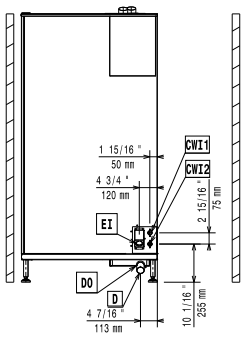


CWI1 = Raccordement eau froide
CWI2 = Raccordement eau froide 2
D = Vidange
DO = Tuyau de trop plein
EI = Connexion électrique

Dessus



Distances



CWI1 = Raccordement eau froide
CWI2 = Raccordement eau froide 2
D = Vidange
DO = Tuyau de trop plein
EI = Connexion électrique

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.07.16