

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



217712 (ECOE101T2C0)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique 230V à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique

217722 (ECOE101T2A0)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue

- 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 7 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) et Green pour économiser de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage
- Modes de cuisson : Automatique (9 familles d'aliments avec plus de 100 variantes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 recettes peuvent être stockées et organisées dans 16 catégories différentes); Manuel (cycles vapeur, combi et convection); Cycles spécialisés (régénération, cuisson à basse température, cuisson au four, EcoDelta, sous vide, four statique, pasteurisation des pâtes alimentaires, déshydratation, contrôle de la sécurité alimentaire et contrôle avancé de la sécurité alimentaire)
- Fonctions spéciales : cuisson MultiTimer, Plan-n-Save pour réduire les coûts d'exploitation, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SkyHub pour personnaliser la page d'accueil, agenda MyPlanner, connexion SkyDuo à SkyLine Chiller S, mode de sauvegarde automatique pour éviter les temps morts
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software. Connectivité OnE prête
- Sonde de température centrale multi-capteurs à 6 points
- Double porte en verre avec des lumières LED
- Construction en acier inoxydable
- Fourni avec 1 support GN1/1, pas de 67 mm.

Caractéristiques principales

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- 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 (25 ° C à 130 ° C).
- Mode automatique comprenant 9 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, légumes, pâtes / riz, œufs, boulangerie salée et sucrée, pain, dessert) avec plus de 100 variantes différentes préinstallées. Grâce à la phase de détection automatique, le four optimise le processus de cuisson en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat de cuisson sélectionné. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- Cycles +: Régénération (idéal pour un banquet sur une assiette ou une remise en température sur un plateau), - Cuisson à basse température (pour minimiser la perte de masse et maximiser la qualité des aliments) brevetée US7750272B2 et famille apparentée, - cycle de pousse - cuisson EcoDelta, cuisson à l'aide des sondes en maintenant la différence de température préréglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson, - cuisson sous vide, - four statique (pour reproduire la cuisson traditionnelle du four statique), - la pasteurisation des pâtes, - cycles de déshydratation (idéal pour sécher les fruits, les légumes, la viande, les fruits de mer), - Food Safe Control (pour contrôler automatiquement la sécurité du processus de cuisson conformément aux normes hygiéniques HACCP), brevet US6818865B2 et famille apparentée, -Advanced Food Safe Control (pour piloter la cuisson avec le facteur de pasteurisation).
- Mode programme: le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de parametrer vos temps et vos durées de cuisson tous les jours. Vous pouvez mettre jusqu'à 16 phases de cuisson par recette.
- La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de cuisson en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats de cuisson. Peut être sauvegardé jusqu'à 200 programmes MultiTimer.
- Ventilateur à 7 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 toute la chaleur dans le four.

- Sonde de température à cœur à 6 capteurs.
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- 3 types de détergents disponibles: solide, liquide (nécessite un accessoire en option), enzymatique biodégradable.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- SkyHub permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- MyPlanner fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier son travail quotidien, mensuel, ou annuel et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- GreaseOut: prédisposé pour la vidange et la récupération des graisses, pour un fonctionnement plus sûr (base dédiée en accessoire optionnel).
- 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 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).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- Capacité: 10 GN 1/1
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option contactez la société pour plus de détails).
- 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
- Douchette intégré avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 mm.

TIT_Sustainability

- 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).
- [NOTTRANSLATED]
- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.
- SkyClean: Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et écologiques pour économiser de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage. Egalement programmable avec démarrage différé.
- La fonction Plan-n-Save organise la séquence de cuisson des cycles choisis en optimisant le travail en cuisine du point de vue de l'efficacité temporelle et de l'efficacité énergétique.
- Avec SkyDuo, le four et la cellule de refroidissement rapide travaillent ensemble. Ils sont connectés et communiquent afin de guider l'utilisateur dans le processus de cuisson et de refroidissement, en optimisant le temps et l'efficacité (kit SkyDuo disponible en accessoire optionnel).
- Energy Star 2.0 certifié

Accessoires en option

recessores en option			
 Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utulisation de la vapeur) 	PNC	920003	
Adoucisseur d'eau à résine et sel	PNC	921305	
• Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée)	PNC	922003	
• 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	
 Kit ouverture sécurisée en 2 fois 	PNC	922265	
• Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC	922266	
 Sonde sous vide, connecteur USB 	PNC	922281	
• 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	
Crochet de cuisson multi usage	PNC	922348	
• 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm	PNC	922351	
 Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1 	PNC	922362	
• Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1	PNC	922364	
• Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée	PNC	922382	
B : 1 1 1 1 1 1	DNIC	000707	

SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1











• Panier support mural pour bidon de

détergent

PNC 922386



	- NOTTRANSLATED -	PNC 922390			Glissières 600x400 pour support ouvert pu placard neutre	PNC 922702	
•	Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)	PNC 922601		• R	Roulettes spéciales pour kit	PNC 922704	
•	Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm	PNC 922602		• (superposition fours Crochet pour agneau et cochon jusque 2kg, pour four GN 1/1	PNC 922709	
•	Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm	PNC 922608		• (Grille de cuisson marquage croisé	PNC 922713	
•	pour four 10 GN1/1 Support guide pour structure mobile 6	PNC 922610		•	Porte sonde pour liquides Hotte sans odeur avec ventil pour four	PNC 922714 PNC 922718	
•	& 10 GN1/1 Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1	PNC 922612			5 et 10 GN1/1 électrique Hotte sans odeur avec ventil pour fours	PNC 922722	
•	(avec glissières) Armoire support neutre pour four 6	PNC 922614			superposés 6+6 ou 6+10 GN1/1 Électrique		
	GN1/1 et 10 GN1/1 Armoire support chauffante avec	PNC 922615			Hotte à condensation avec ventil pour our 6 ou 10 GN 1/1 électrique	PNC 922723	
	humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissieres GN1/1 et 600x400	772010	_	• - fc	Holte à condensation avec ventil pour ours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922727	
•	Kit externe pour détergents liquides	PNC 922618		é	electrique		
•	Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2	PNC 922619		1,	/1	PNC 922728	
•	réservoirs) Kit de superposition pour fours	PNC 922620			Hotte avec ventil pour four superposés 5+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922732	
	électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1			_	Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN /1	PNC 922733	
	Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10	PNC 922626			Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922737	
	GNI/I			• (Glissières fixes 8GN 1/1, pas de 85mm pour four 10GN1/1)	PNC 922741	
	Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1			• (Glissières fixes 8GN 2/1, pas de 85mm pour four 10GN2/1)	PNC 922742	
	Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922637		• 4	pieds ajustables pour fours 6/10 GN,	PNC 922745	
•	Chariot avec 2 réservoirs pour collecteur de graisse	PNC 922638		• S	230-290mm Support pour cuisson statique,	PNC 922746	
•	Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922639		• P	H=100mm Plaque double utilisation : nervurée 1	PNC 922747	
•	Support mural pour four 10GN 1/1	PNC 922645			ace, lisse 1 face, format 600x400mm		_
•	Structure banquet mobile avec	PNC 922648			NOTTRANSLATED -	PNC 922752	
	roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm				NOTTRANSLATED -	PNC 922773 PNC 922774	
•	Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas	PNC 922649		р	Kit for installation of electric power beak management system for 6 & 10 GN Oven	PNC 922/74	u
	de 85 mm			• -	NOTTRANSLATED -	PNC 922776	
•	Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1				Plaque de cuisson anti adhérente, GN /1, H=20mm	PNC 925000	
	Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1,	PNC 922652 PNC 922653			Plaque de cuisson anti adhérente, GN /1, H=40mm	PNC 925001	
	base démontée Glissières fixes 600x400, 8 niveaux,	PNC 922656			Plaque de cuisson anti adhérente, GN /1, H=60mm	PNC 925002	
	pour four 10 GN1/1 Bouclier thermique pour fours	PNC 922661	_	• P	Plaque double utilisation : nervurée 1 ace, lisse 1 face, GN 1/1	PNC 925003	
	superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1			• (Grille aluminium, GN 1/1	PNC 925004	
	Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1	PNC 922663			Plaque de cuisson 8 zones (œufs,	PNC 925005	
	Structure fixe 10 GN1/1 et 600x400mm	PNC 922685 PNC 922687			pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN	PNC 925006	
	Kit pour fixer le four au mur Glissières (droites et gauches)	PNC 922690		_	/1	FINC 923000	_
	supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1	FINC 722070	_		Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN /1	PNC 925007	
•	4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm	PNC 922693			Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de erre	PNC 925008	
•	Structure mobile avec support pour collecteur de graisse 922639 - pour	PNC 922694			Plaque de cuisson anti adhérente, GN /2, H=20mm	PNC 925009	
•	four 10GN 1/1 - Pas 64mm Panier support pour pietement ouvert	PNC 922699		• P	Plaque de cuisson anti adhérente, GN /2, H=40mm	PNC 925010	
	pour bidon de détergent						













Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925011 ☐ 1/2, H=60mm

 Kit adapatation nouveau four 6 GN1/1 PNC 930217 ou 10 GN 1/1 sur ancien pietement











Avant D 70 " 1778 mm 14 3/16 " 12 11/16 " 5/16 5 2 5/16

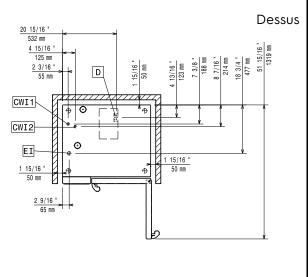
33 1/2 " 26 7/16 28 671 CWI1 CWI2 EI 13/16 " 935 mm 3 15/16 "

CWII Raccordement eau froide CWI2

Raccordement eau froide 2

Vidange

DO Tuyau de trop plein



Électrique

Voltage :

217712 (ECOE101T2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz 217722 (ECOE101T2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Puissance de raccordement 19 kW Puissance de raccordement 20.3 kW

Circuit breaker required

Raccordement eau "FCW": 3/4" Pression, bar min/max : 1-6 bar 50mm Vidange "D": Température maximale

30 °C d'arrivée d'eau à l'entrée: <17 ppm Chlorures: Conductivité: >50 µS/cm

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

Côté

Clearance: 5 cm rear and Clearance:

right hand sides.

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

Capacité

10 - 1/1 Gastronorm

Capacité maxi de chargement

50 kg

Informations générales

Ferrage porte:

867 mm Largeur extérieure Profondeur extérieure 775 mm Hauteur extérieure 1058 mm Poids net: 141 kg Poids brut : 159 kg Volume brut : 1.11 m³

Certifications ISO

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

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









Connexion électrique

