

SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1

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 automátique

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, rincage 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

- 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 $^{\circ}$ C à 300 $^{\circ}$ 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).
- automatique comprenant 9 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

APPROBATION:





SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière

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.
- 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).
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Capacité: 10 GN 1/1
- 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 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
- 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.

Interface utilisateur et gestion des données

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- 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.
- 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).
- 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.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option

contactez la société pour plus de détails).

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.
- 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.
- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire.

Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :

donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt) obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/ légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)

promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

Energy Star 2.0 certifié

Accessoires en option

Accessories 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	

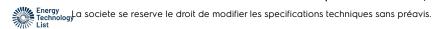
SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1













SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1

				1/1	07 🗖
	Crochet de cuisson multi usage	PNC 922348		Kit pour fixer le four au mur PNC 9226	
•	4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm	PNC 922351		Glissières (droites et gauches) PNC 9226 supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1	90 🗖
	Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1	PNC 922362		4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, PNC 9226 100-115mm	93 🗖
	Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1	PNC 922364		Structure mobile avec support pour collecteur de graisse 922639 - pour	94 🗆
•	Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée	PNC 922382		four 10GN 1/1 - Pas 64mm	99 🗆
•	Panier support mural pour bidon de détergent	PNC 922386		pour bidon de détergent	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC 922390		Glissières 600x400 pour support ouvert PNC 92270 ou placard neutre	02 🗖
•	Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)	PNC 922601		Roulettes spéciales pour kit PNC 92270 superposition fours	04 🗆
	Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm	PNC 922602		Crochet pour agneau et cochon jusque PNC 92270 12kg, pour four GN 1/1	09 🗖
•	Structure mobile avec roulettes 8	PNC 922608		Grille de cuisson marquage croisé PNC 9227	13 🗖
	niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN1/1			Porte sonde pour liquides PNC 9227	14 🗆
•	Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1	PNC 922610		Hotte sans odeur avec ventil pour four PNC 9227 6 et 10 GN1/1 électrique	18 🗆
	Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières)	PNC 922612		Hotte sans odeur avec ventil pour fours PNC 92272 superposés 6+6 ou 6+10 GN1/1 électrique	22 🗖
	Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1	PNC 922614		Hotte à condensation avec ventil pour PNC 92272 four 6 ou 10 GN 1/1 électrique	23 🗖
•	Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissieres GN1/1 et 600x400	PNC 922615		Hotte à condensation avec ventil pour PNC 92272 fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 électrique	27 🗖
	Kit externe pour détergents liquides	PNC 922618		Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN PNC 9227	28 🗆
•	Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922619		1/1 Hotte avec ventil pour four superposés PNC 92273	
	Kit de superposition pour fours	PNC 922620		6+6 ou 6+10 GN 1/1	
	électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1			Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN PNC 92273	
	Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1	PNC 922626		Hotte SANS ventil pour fours PNC 92273 superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	37
	Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1			Glissières fixes 8GN 1/1, pas de 85mm PNC 92274 (pour four 10GN1/1)	41 🗆
	Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1			Glissières fixes 8GN 2/1, pas de 85mm PNC 92274 (pour four 10GN2/1)	42 🗆
	Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922637		4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, PNC 9227- 230-290mm	45 □
	Chariot avec 2 réservoirs pour collecteur de graisse	PNC 922638		Support pour cuisson statique, PNC 92274 H=100mm	46 🗆
	Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922639		Plaque double utilisation : nervurée 1 PNC 92274 face, lisse 1 face, format 600x400mm	47 🗆
	Support mural pour four 10GN 1/1	PNC 922645		- NOT TRANSLATED - PNC 92275	52
•	Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas	PNC 922648		- NOTTRANSLATED - PNC 9227	73 🗖
•	de 65 mm Structure banquet mobile avec	PNC 922649		Kit for installation of electric power peak management system for 6 & 10 GN Oven	74 🗅
	roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm			- NOT TRANSLATED - PNC 9227	76 🗆
	Plaque de déshydratation H=20mm, GN	PNC 922651		Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 9250	
	1/1		_	1/1, H=20mm	
	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 PNC 9250 1/1, H=40mm	
•	base démontée Glissières fixes 600x400, 8 niveaux,	PNC 922656		Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 9250 1/1, H=60mm	
•	pour four 10 GN1/1 Bouclier thermique pour fours	PNC 922661		Plaque double utilisation : nervurée 1 PNC 9250 face, lisse 1 face, GN 1/1	
	superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1	DNG 000 (/ 7		Grille aluminium, GN 1/1 PNC 9250	04 🗖
	Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1 Structure fixe 10 GN1/1 et 600x400mm	PNC 922663 PNC 922685			

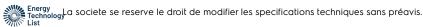














SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1

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





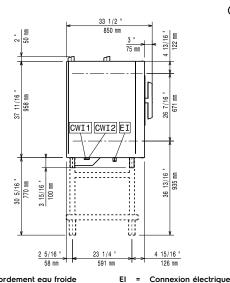






SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière

Avant D 70 " 778 mm 14 3/16 322 mm 5/16 2 5/16 29 9/16 2 5/16 "

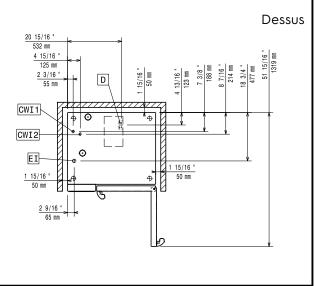


CWII Raccordement eau froide

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 d'arrivée d'eau à l'entrée: 30 °C

<45 ppm Chlorures: >50 µS/cm Conductivité:

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

SkyLine PremiumS Fours mixte électrique à chaudière 10GN1/1









