

## SkyLine Premium

### Four mixte gaz naturel 6GN1/1 commande digitale

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**217880 (ECOG61B2G0)**

SkyLine Premium : Four mixte gaz à chaudière, commande digitale, 6 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.
  - Fourni avec 1 support GN1/1, pas de 67 mm.

### Caractéristiques principales

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- 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).
- 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 les banquets avec régénération à l'assiette ou 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).
- 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).
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.

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

- Capacité 6 GN1/1
- 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.
- 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).
- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.

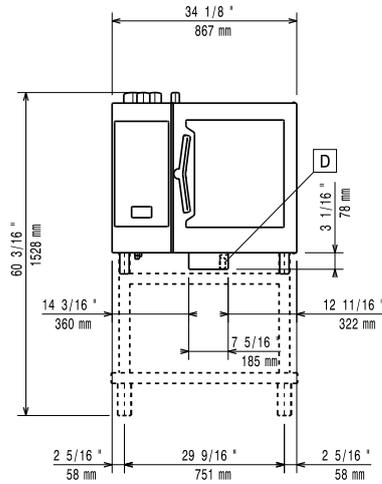
### Accessoires en option

- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation 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
- 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

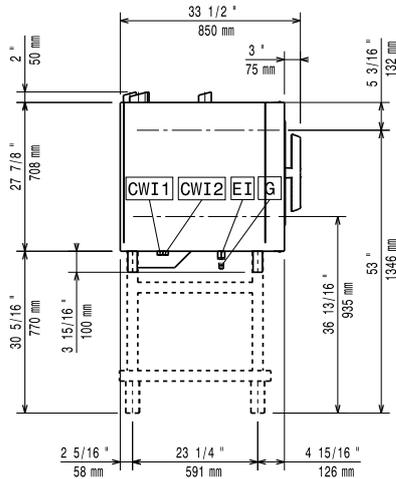
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm PNC 922351
- Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1 PNC 922362
- Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée PNC 922382
- Panier support mural pour bidon de détergent PNC 922386
- - NOTTRANSLATED - PNC 922390
- Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) PNC 922600
- Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm PNC 922606
- Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1 PNC 922607
- Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 PNC 922610
- Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières) PNC 922612
- Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1 PNC 922614
- Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissières GN1/1 et 600x400 PNC 922615
- Kit externe pour détergents liquides PNC 922618
- Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs) PNC 922619
- Kit superposition pour fours 6GN 1/1 gaz sur four 6GN 1/1 gaz PNC 922622
- Kit superposition pour fours 6GN 1/1 gaz sur four 10GN 1/1 gaz PNC 922623
- Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922626
- Chariot mobile pour 2 fours 6 GN1/1 superposés sur kit élévation PNC 922628
- Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 PNC 922630
- Kit d'élévation pour fours empilés 2 x 6 GN1/1 + Pieds (H 250mm) PNC 922632
- Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN1/1 + Roues (H 250mm) PNC 922635
- Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 922636
- Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 922637
- Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs) PNC 922639
- Support mural pour four 6GN 1/1 PNC 922643
- Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 PNC 922651
- Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 PNC 922652
- Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée PNC 922653
- Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1 PNC 922655
- Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement 15-25 kg Crosswise PNC 922657

• Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Bouclier thermique pour fours 6 GN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Kit de conversion gaz naturel à GPL	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Kit adaptation nouveau four 6 GN1/1 ou 10 GN 1/1 sur ancien pietement	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel	PNC 922671	<input type="checkbox"/>			
• Cheminée pour fours mixtes gaz	PNC 922678	<input type="checkbox"/>			
• Structure fixe GN1/1 et 600x400mm pour four 6GN	PNC 922684	<input type="checkbox"/>			
• Kit pour fixer le four au mur	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>			
• 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>			
• Panier support pour pietement ouvert pour bidon de détergent	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• Roulettes spéciales pour kit superposition fours	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922706	<input type="checkbox"/>			
• Grille de cuisson marquage croisé	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Porte sonde pour liquides	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Glissières fixes 5GN 1/1, pas de 85mm (pour four 6GN1/1)	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Support pour cuisson statique, H=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>			
• Grille aluminium, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			
• Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			

Avant

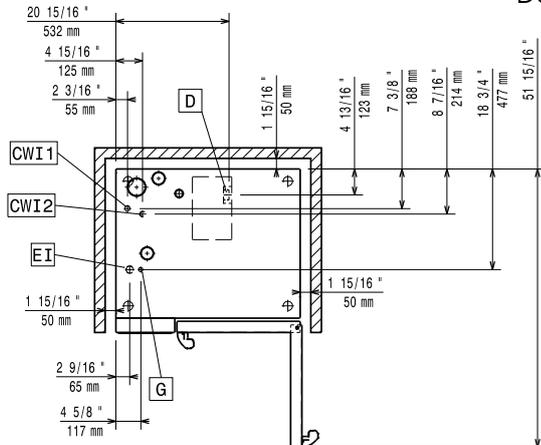


Côté



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

Dessus



### Électrique

**Voltage :**  
 217880 (ECOG61B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**Puissance de raccordement** 1.1 kW  
**Puissance de raccordement** 1.1 kW  
**Circuit breaker required**

### Gaz

**Puissance gaz :** 19 kW  
**Prédisposé en standard :** Natural Gas G20  
**Diamètre connexion gaz ISO 7/1** 1/2" MNPT

### Gaz LPG

**Puissance thermique totale :** 64771 BTU (19 kW)

### Eau

**Raccordement eau "FCW" :** 3/4"  
**Pression, bar min/max :** 1-6 bar  
**Vidange "D" :** 50mm  
**Température maximale d'arrivée d'eau à l'entrée:** 30 °C  
**Chlorures :** <17 ppm  
**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

**Clearance:** Clearance: 5 cm rear and right hand sides.  
**Suggested clearance for service access:** 50 cm left hand side.

### Capacité

**GN :** 6 - 1/1 Gastronorm  
**Capacité maxi de chargement :** 30 kg

### Informations générales

**Ferrage porte :**  
**Largeur extérieure** 867 mm  
**Profondeur extérieure** 775 mm  
**Hauteur extérieure** 808 mm  
**Poids net :** 132 kg  
**Poids brut :** 149 kg  
**Volume brut :** 0.85 m<sup>3</sup>