

SkyLine Premium

Four mixte gaz naturel 10GN1/1 commande digitale

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


217882 (ECOG101B2G0)

SkyLine Premium : Four mixte gaz à chaudière, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique

225862 (ECOG101B2G6)

* NOT TRANSLATED *

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

- 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 pré-réglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson.
- Programme pré-réglé 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).
- 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

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.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 mm.

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 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).

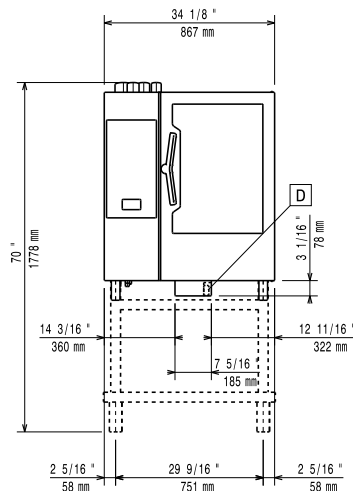
Développement durable



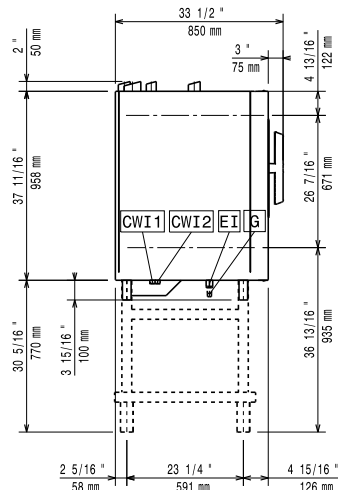
- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Poignée en forme de V au design ergonomique et ouverture facile avec le coude et les mains libres (modèle et design déposés).
- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson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

Accessoires en option

Avant

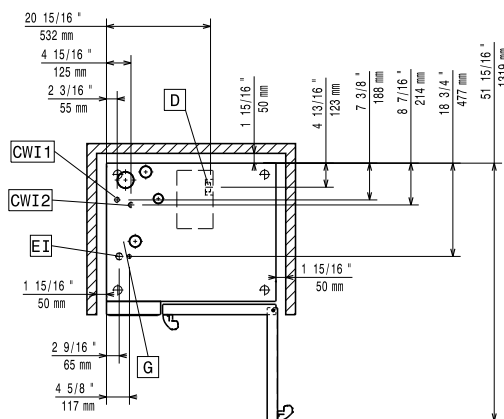


Côté



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

Dessus



Électrique

Circuit breaker required

Voltage :

217882 (ECOG101B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225862 (ECOG101B2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Puissance de raccordement

1.1 kW

Puissance de raccordement

1.1 kW

Gaz

Puissance thermique totale : 105679 BTU (31 kW)

Puissance gaz : 31 kW

Prédisposé en standard : Natural Gas G20

Diamètre connexion gaz ISO

7/1

Eau

Température maximale d'arrivée d'eau à l'entrée: 30 °C

Raccordement eau "FCW" : 3/4"

Pression, bar min/max : 1-6 bar

Chlorures : <17 ppm

Conductivité: >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 : 10 (GN 1/1)

Capacité maxi de chargement :

50 kg

Informations générales

Ferrage porte : Côté droit

Largeur extérieure 867 mm

Profondeur extérieure 775 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Poids

217882 (ECOG101B2G0) 156 kg

225862 (ECOG101B2G6) 159 kg

Poids net :

217882 (ECOG101B2G0) 156 kg

225862 (ECOG101B2G6) 159 kg

Poids brut :

217882 (ECOG101B2G0) 174 kg

225862 (ECOG101B2G6) 177 kg

Volume brut :

217882 (ECOG101B2G0) 1.11 m³

225862 (ECOG101B2G6) 1.04 m³

Certifications ISO

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