

SkyLine Premium Four mixte gaz naturel 20GN2/1 commande digitale

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



217885 (ECOG202B2G0)

SkyLine Premium : Four mixte gaz à chaudière, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique

225865 (ECOG202B2G6)

* 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 d'autonettoyage 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.
 - Livré avec 1 chariot GN2/1, pas de 63 mm.
 - Pieds réglables.

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 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).
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Capacité 20GN2/1 ou 40GN1/1
- 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.

APPROBATION: _____

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 chariot GN2/1, pas de 63 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.

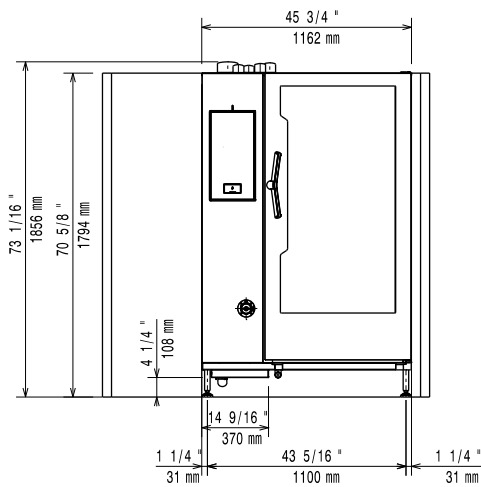
Accessoires inclus

- 1 X Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, PNC 922757 pas de 63mm
- 1 X Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, PNC 922757 pas de 63mm

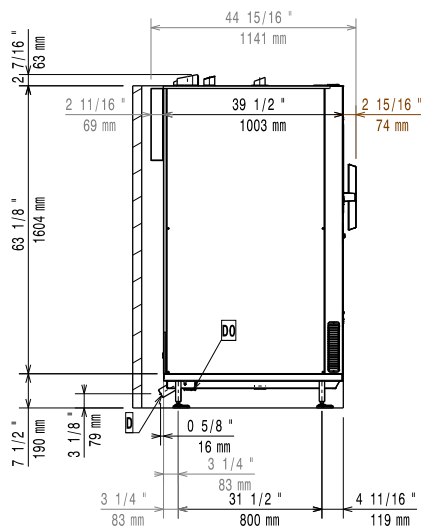
Accessoires en option

- Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm PNC 922757

Avant

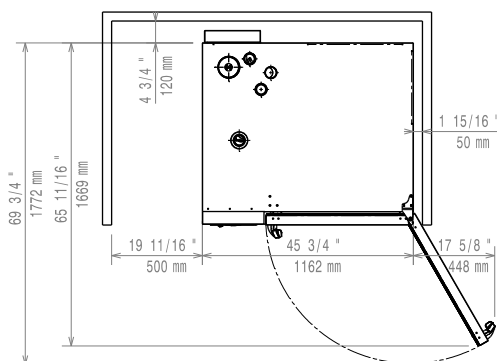


Côté



CW11 = Raccordement eau froide
 CW12 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 DO = Tuyau de trop plein
 EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Circuit breaker required

Voltage :

217885 (ECO202B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225865 (ECO202B2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Puissance de raccordement

2.5 kW

Puissance de raccordement

2.5 kW

Gaz

Puissance thermique totale : 340900 BTU (100 kW)

Puissance gaz : 100 kW

Prédisposé en standard : Natural Gas G20

Diamètre connexion gaz ISO

7/1

1" MNPT

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 : 20 (GN 2/1)

Capacité maxi de chargement : 200 kg

Informations générales

Ferrage porte : Côté droit

Largeur extérieure 1162 mm

Profondeur extérieure 1066 mm

Hauteur extérieure 1794 mm

Poids 391 kg

Poids net : 391 kg

Poids brut : 429 kg

Volume brut :

217885 (ECO202B2G0) 3.04 m³

225865 (ECO202B2G6) 2.77 m³

Certifications ISO

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