Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
Four gaz naturel, injection 6GN2/1, commande digitale

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

217981 (ECOG62C2G0)	SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 6 GN2/1, programmable, nettoyage automatique
225961 (ECOG62C2G6)	* NOT TRANSLATED *

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface numérique avec sélection guidée.
- Fonction vapeur sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité.
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre une performance maximale avec 5 vitesses de ventilation.
- SkyClean : système de nettoyage automatique et intégré. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement).
- Modes de cuisson : programmes (un maximum de 100 recettes peuvent être stockées); Manuel; Cycle de cuisson EcoDelta.
- Mode de sauvegarde automatique pour éviter les temps d'arrêt.
- 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 GN2/1, pas de 67 mm.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Fonction de cuisson sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité afin d'obtenir des résultats de cuisson de haute qualité et constants.
- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blanchir les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuisson bain-marie)
- 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.
- 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. 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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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 support 2/1 GN, 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

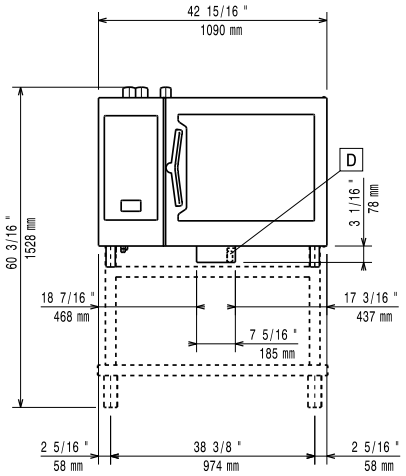
- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Poignée en forme de V au design ergonomique et ouverture facile avec le coude et les mains libres (modèle et design déposés).

Accessoires en option

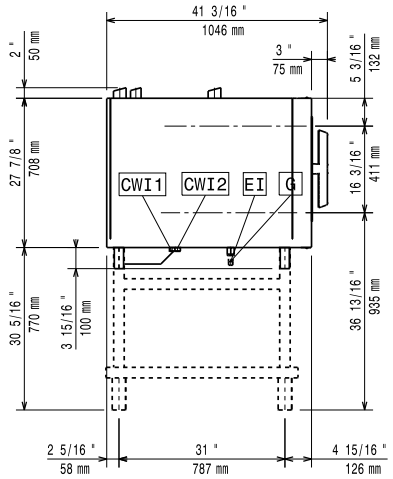
Electrolux Professional se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

SkyLine Pro
Four gaz naturel, injection 6GN2/1, commande digitale

Avant

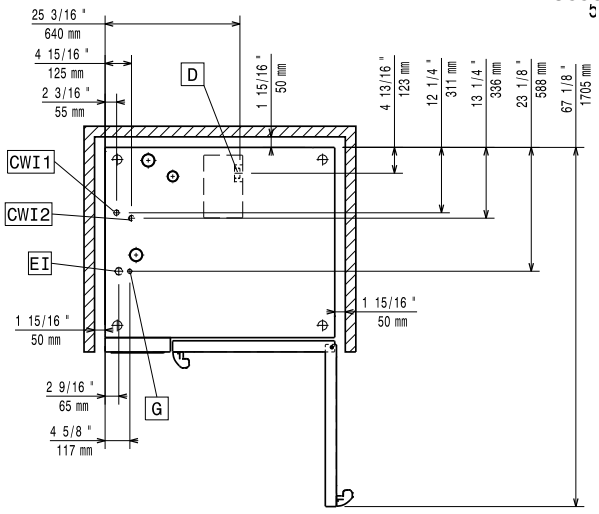


Côté



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

Dessus



Électrique

Circuit breaker required	
Voltage :	
217981 (ECOG62C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225961 (ECOG62C2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Puissance de raccordement	1.5 kW
Puissance de raccordement	1.5 kW

Gaz

Puissance thermique totale :	81816 BTU (24 kW)
Puissance gaz :	24 kW
Prédisposé en standard :	Natural Gas G20
Diamètre connexion gaz ISO 7/1	1/2" 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 :	<10 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 :	6 (GN 2/1)
Capacité maxi de chargement :	60 kg

Informations générales

Ferrage porte :	Côté droit
Largeur extérieure	1090 mm
Profondeur extérieure	971 mm
Hauteur extérieure	808 mm
Poids	
217981 (ECOG62C2G0)	153 kg
225961 (ECOG62C2G6)	156 kg
Poids net :	
217981 (ECOG62C2G0)	153 kg
225961 (ECOG62C2G6)	156 kg
Poids brut :	
217981 (ECOG62C2G0)	176 kg
225961 (ECOG62C2G6)	179 kg
Volume brut :	1.27 m³

Certifications ISO

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

Electrolux Professional se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.