

SkyLine PremiumS

Fours mixte électrique à chaudière (inox 316L), 20GN1/1, triple vitrage

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


229744 (ECO20IT3A1)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière inox 316, écran tactile, 20 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue

- Générateur de vapeur intégré (inox 316L) avec contrôle de l'humidité réel basé sur la sonde Lambda
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre une performance maximale avec 7 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) 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
- Porte triple vitrage avec double ligne de lampes LED
- Construction en acier inoxydable
- Livré avec 1 chariot GN1/1, pas de 63 mm.
- Pieds réglables.

Caractéristiques principales

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- 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).
- Mode automatique comprenant 9 familles 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 paramétrer 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

APPROBATION:

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 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.
- 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.
- 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).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- Capacité 20GN1/1
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).
- Livré avec un chariot GN 1/1, 63mm de hauteur.
- 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 triple vitrage dont 2 vitres intérieures articulées pour un nettoyage facile et double rampe de lampes à LED.
- 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.
- Douchette intégré avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Cache de porte intégré pour éviter la dispersion de chaleur par la porte, lorsque le chariot n'est pas dans le four.

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.
- 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.
- 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).

Accessoires inclus

- 1 X Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, PNC 922753 pas de 63mm

Accessoires en option

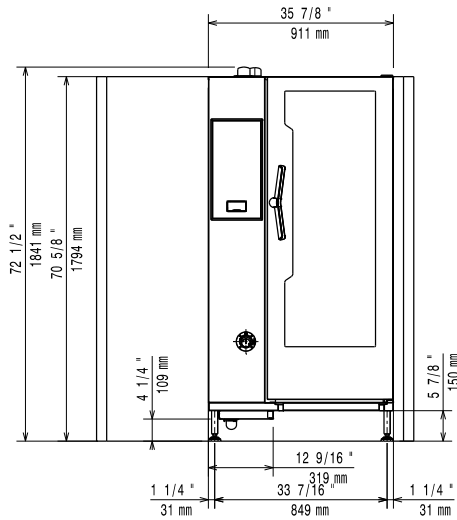
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Adoucisseur d'eau à résine et sel | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Paire de grilles inox GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Douchette externe | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Paire de panier de cuisson pour four | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox 600x400 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonde sous vide, connecteur USB | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille à brochette universelle | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 brochettes longues | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Crochet de cuisson multi usage | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Panier support mural pour bidon de détergent | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit externe pour détergents liquides | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |

SkyLine PremiumS
Fours mixte électrique à chaudière (inox 316L), 20GN1/1, triple vitrage

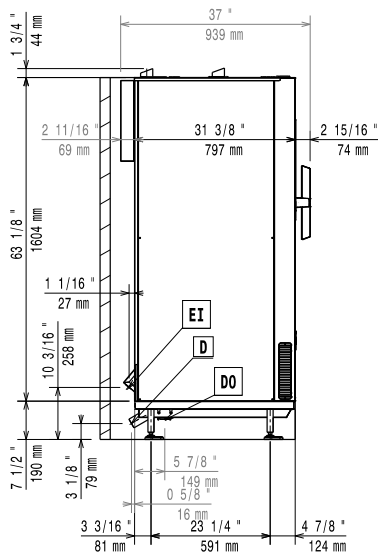
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

- Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 PNC 922651
- Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 PNC 922652
- Bouclier thermique pour fours 20 GN1/1 PNC 922659
- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683
- Kit pour fixer le four au mur PNC 922687
- 4 pieds articulés pour four 20GN, 150 mm PNC 922707
- Grille de cuisson marquage croisé PNC 922713
- Porte sonde pour liquides PNC 922714
- Hotte sans odeur avec ventil pour four 20 GN1/1 électrique PNC 922720
- Hotte à condensation avec ventil pour four 20 GN 1/1 électrique PNC 922725
- Hotte avec ventil pour four 20 GN 1/1 PNC 922730
- Hotte SANS ventil pour four 20 GN 1/1 PNC 922735
- Support barre amovible de chariot pour fours 20GN (quand le chariot est dans le four) PNC 922743
- Support pour cuisson statique, H=100mm PNC 922746
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm PNC 922747
- Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm PNC 922753
- Trolley with tray rack, 16 GN 1/1, 80mm pitch PNC 922754
- Banquet trolley with rack holding 54 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 74mm pitch PNC 922756
- CHARIOT 16 NIVEAUX 600X400 AU PAS DE 80 MM POUR FOUR 20 GN1/1 PNC 922761
- Banquet trolley with rack holding 45 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 90mm pitch PNC 922763
- Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven PNC 922769
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- - NOT TRANSLATED - PNC 922773
- - NOT TRANSLATED - PNC 922776
- KIT CONNEXION POUR OPTIMISEUR D'ENERGIE 20GN PNC 922778
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004
- 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

Avant

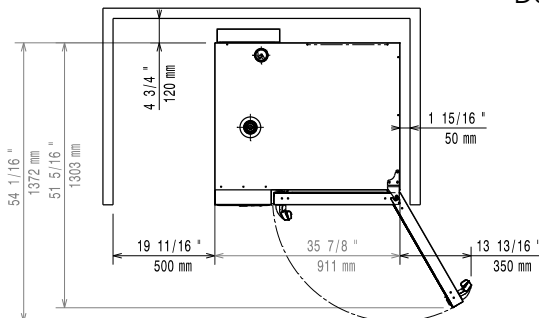


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 229744 (ECO20IT3A1) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement 37.7 kW
Puissance de raccordement 40.4 kW
Circuit breaker required

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 : <20 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 : 20 - 1/1 Gastronorm
Capacité maxi de chargement : 100 kg

Informations générales

Ferrage porte :
Largeur extérieure 911 mm
Profondeur extérieure 864 mm
Hauteur extérieure 1794 mm
Poids net : 280 kg
Poids brut : 313 kg
Volume brut : 1.83 m³

Certifications ISO

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