

SkyLine PremiumS

SkyLine Premium S 20GN2/1, Green Version 230V

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


229715 (ECO202T3C0)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique 230V à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres

229725 (ECO202T3A0)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 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 avec contrôle de l'humidité basé sur la sonde Lambda
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre une performance maximale avec 7 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) 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 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).
- 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 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

APPROBATION: _____

dans le four.

- Sonde de température à cœur à 6 capteurs.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- 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.

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.
- Fourni avec 1 chariot GN2/1, pas de 63 mm.

Interface utilisateur et gestion des données

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- 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.
- 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).
- 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.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.

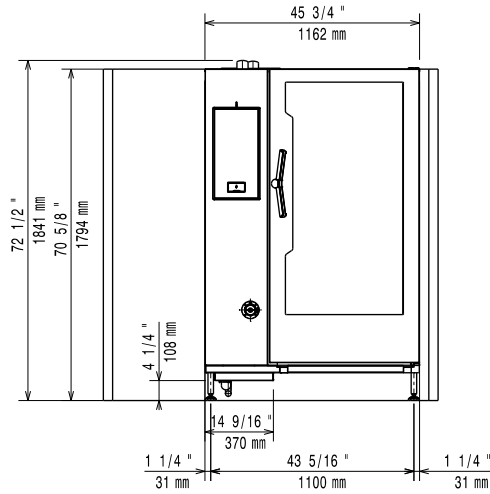
Accessoires inclus

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

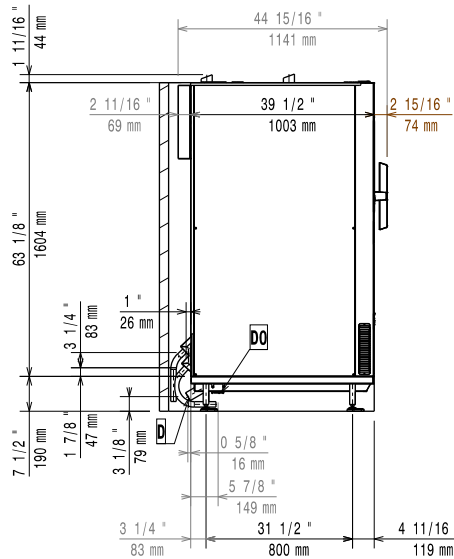
Accessoires en option



Avant

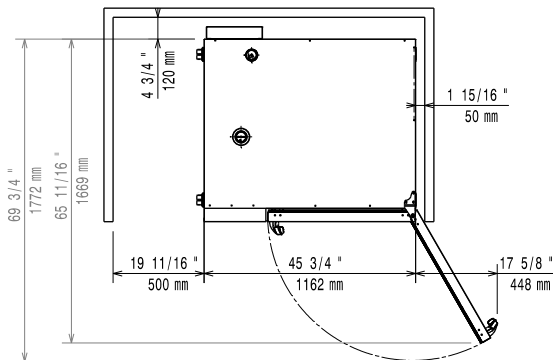


Côté



CW1 = Raccordement eau froide
 CW2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 DO = Tuyau de trop plein
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Circuit breaker required

Voltage :

229715 (ECO202T3C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz
 229725 (ECO202T3A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Puissance de raccordement

70.2 kW

Puissance de raccordement

65.4 kW

Eau

Température maximale

30 °C

d'arrivée d'eau à l'entrée:

3/4"

Raccordement eau "FCW" :

1-6 bar

Pression, bar min/max :

Chlorures :

<45 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

365 kg

Poids net :

365 kg

Poids brut :

403 kg

Volume brut :

2.77 m³

Certifications ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001