



## SkyLine PremiumS Four mixte Elec. 5 niveaux 400x600mm - Bakery



227750 (ECOE61T2AB)

SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 5 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique

### 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 (réénérgisation, 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  
- Double porte en verre avec des lumières LED  
- Construction en acier inoxydable  
- Fourni avec 1 support 400x600 mm, pas de 80 mm.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

### 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 (101 ° 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 cuisez à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrier 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 60 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:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

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 : 5 niveaux 400x600mm
- 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.
- Douche intégré avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Fourni avec 1 structure 400x600 mm, pas de 80 mm.

### Interface utilisateur et gestion des données

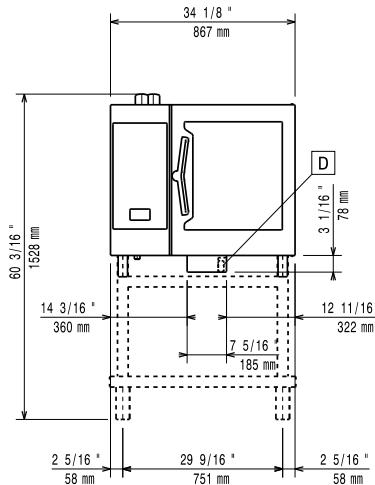
- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface 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.

### Développement durable

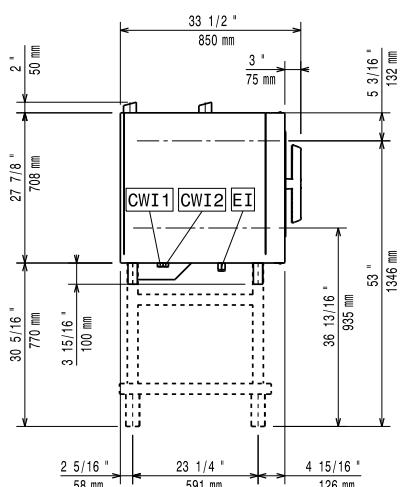


SkyLine PremiumS  
Four mixte Elec. 5 niveaux 400x600mm - Bakery

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



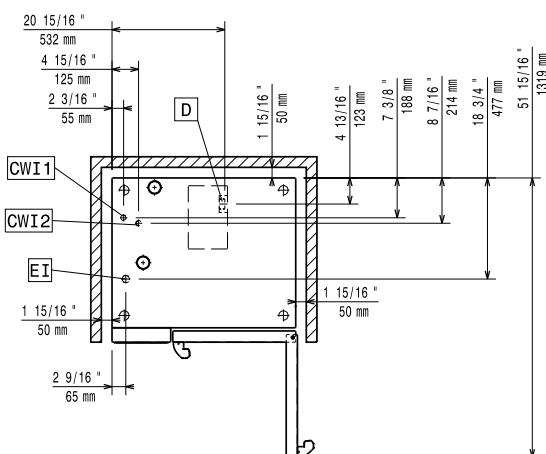
Avant



Côté

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

Dessus



## Électrique

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

### Circuit breaker required

**Voltage :** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Puissance de raccordement** 11.8 kW  
**Puissance de raccordement** 11.1 kW

## 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 :** <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 :** 5 (400x600 mm)  
**Capacité maxi de chargement :** 30 kg

## Informations générales

**Ferrage porte :** Côté droit  
**Largeur extérieure** 867 mm  
**Profondeur extérieure** 775 mm  
**Hauteur extérieure** 808 mm  
**Poids** 137 kg  
**Poids net :** 120 kg  
**Poids brut :** 137 kg  
**Volume brut :** 0.89 m<sup>3</sup>

## Certifications ISO

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