

SkyLine ProS

Four Electrique mixte 6GN1/1 - ferrage gauche

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


217626 (ECOE61K2AL)

SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 6 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique, Ferrage à gauche.

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface écran tactile haute résolution, multi-langage.

- Fonction vapeur sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité.
- Système de distribution d'air OptiFlow pour obtenir des performances maximales avec 7 niveaux de vitesse de ventilation.
- SkyClean : Système d'auto-nettoyage automatique et intégré. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et fonctions vertes pour économiser de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage.
- Modes de cuisson : Programmes (un maximum de 1000 recettes peuvent être stockées et organisées en 16 catégories différentes) ; Manuel; Cycle de cuisson EcoDelta.
- Fonctions spéciales : cuisson MultiTimer, Plan-n-Save pour réduire les coûts de fonctionnement, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SkyHub pour personnaliser la page d'accueil, agenda MyPlanner, mode de sauvegarde automatique pour éviter les temps d'arrêt.
- Port USB pour télécharger les données, programmes et paramètres HACCP. Connectivité prête.
- Sonde de température à cœur à capteur unique.
- Porte double vitrage avec lumières LED.
- Construction entièrement en acier inoxydable.
- Fourni avec un support 1/1 GN au pas de 67 mm.

Caractéristiques principales

- Capacité 6 GN1/1
- 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 blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuissons 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 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.
- 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.
- 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 dans le four.
- Sonde de température à cœur incluse.
- 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.

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.

APPROBATION: _____

- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 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.
- 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



- 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. 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.

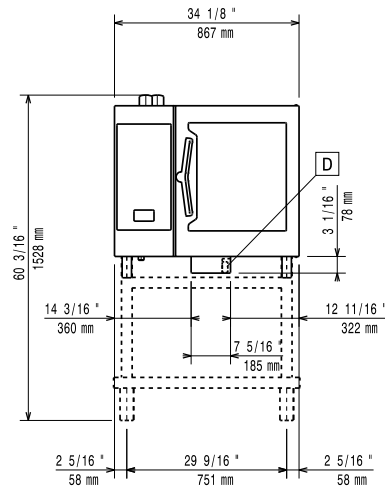
Accessoires en option



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Four Electrique mixte 6GN1/1 - ferrage gauche

Avant

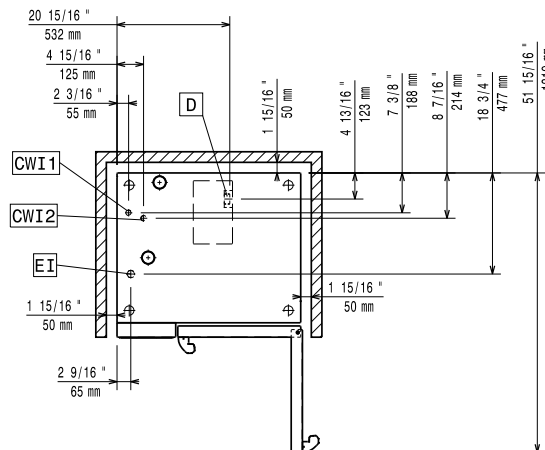


Côté



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 : <17 ppm
Conductivité: 0 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: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 6 (GN 1/1)
Capacité maxi de chargement : 30 kg

Informations générales

Ferrage porte : Gauche
Largeur extérieure 867 mm
Profondeur extérieure 775 mm
Hauteur extérieure 808 mm
Poids 117 kg
Poids net : 117 kg
Poids brut : 123 kg
Volume brut : 0.89 m³

SkyLine ProS

Four Electrique mixte 6GN1/1 - ferrage gauche

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

2025.06.11

