Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine Premium
# SkyLine Premium GAZ GPL
# 20GN2/1

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

**217865 (ECOG202B2H0)** SkyLine Premium : Four mixte gas GPL à chaudière, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique

## Description courte

**Repère No.**

Four mixte avec interface numérique avec sélection guidée.
- 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 5 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).
- Modes de cuisson : programmes (un maximum de 100 recettes peuvent être stockées); Manuel (cycles vapeur, combi et convection); Cycle de cuisson EcoDelta; Cycle de régénération.
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- 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.
- Livré avec 1 chariot GN2/1, pas de 63 mm.
- Pieds réglables.

**APPROBATION:**

## Caractéristiques principales

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- 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).
- 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.
- Programme préréglé pour la régénération, idéal pour les banquets avec régénération à l'assiette ou plateau.
- 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 avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 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).
- 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).
- 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
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).
- 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.


La société se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

## 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 chariot GN2/1, pas de 63 mm.

## 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.

## Accessoires inclus

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

## Accessoires en option

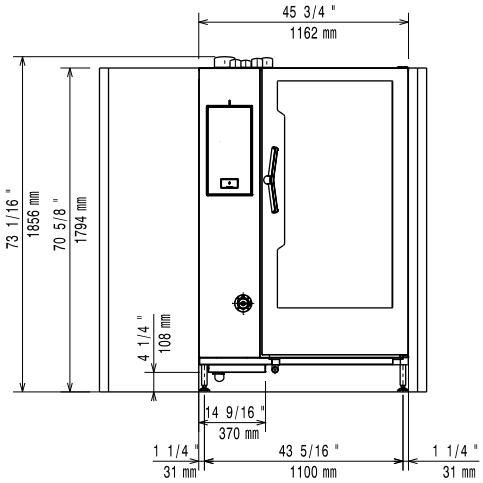
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utulisation de la vapeur) — PNC 920003 ❑
- Adoucisseur d'eau à résine et sel — PNC 921305 ❑
- Paire de grilles inox GN 1/1 — PNC 922017 ❑
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 — PNC 922036 ❑
- Grille inox GN 1/1 — PNC 922062 ❑
- Douchette externe — PNC 922171 ❑
- Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes — PNC 922189 ❑
- Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles — PNC 922190 ❑
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles — PNC 922191 ❑
- Paire de panier de cuisson pour four — PNC 922239 ❑
- Grille inox 600x400 — PNC 922264 ❑
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 — PNC 922266 ❑
- Grille à brochette universelle — PNC 922326 ❑
- 4 brochettes courtes — PNC 922328 ❑
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande — PNC 922338 ❑
- Crochet de cuisson multi usage — PNC 922348 ❑
- Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm — PNC 922357 ❑
- Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles ), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 2/1 — PNC 922367 ❑
- Panier support mural pour bidon de détergent — PNC 922386 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922390 ❑
- Kit externe pour détergents liquides — PNC 922618 ❑
- Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 — PNC 922651 ❑
- Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 — PNC 922652 ❑
- Bouclier thermique pour fours 20 GN2/1 — PNC 922658 ❑
- Kit de conversion gaz naturel à GPL — PNC 922670 ❑
- Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel — PNC 922671 ❑
- Cheminée pour fours mixtes gaz — PNC 922678 ❑
- Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm — PNC 922686 ❑
- 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 ❑
- 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 20GN2/1, pas de 63mm — PNC 922757 ❑
- Trolley with tray rack, 16 GN 2/1, 80mm pitch — PNC 922758 ❑
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm — PNC 922760 ❑
- CHARIOT 16 NIVEAUX 600X400 AU PAS DE 80 MM POUR FOUR 20 GN2/1 — PNC 922762 ❑
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm — PNC 922764 ❑
- Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/ Magistar 20 GN 2/1 combi oven — PNC 922770 ❑
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline — PNC 922771 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922773 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922776 ❑
- 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 ❑
- Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre — PNC 925008 ❑



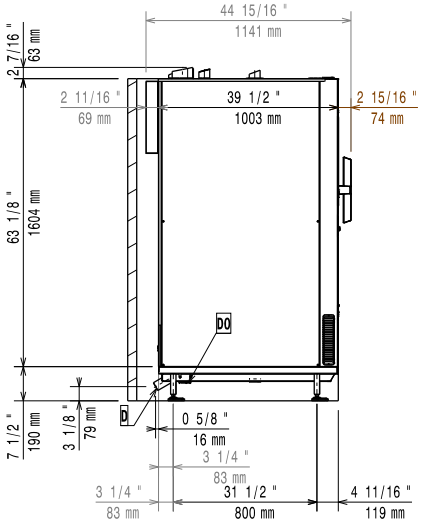
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

# SkyLine Premium
# SkyLine Premium GAZ GPL 20GN2/1

Avant

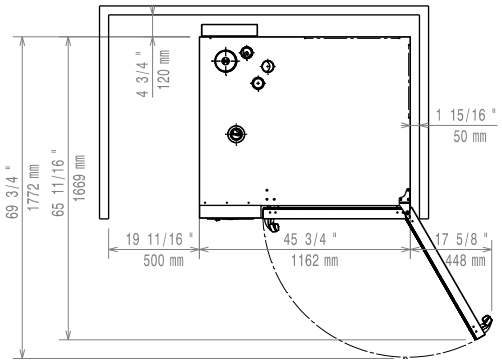



Côté




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

Dessus




## Électrique

| | |
|---|---|
| **Voltage :** | |
| **217865 (ECOG202B2H0)** | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| **Puissance de raccordement** | 2.5 kW |
| **Puissance de raccordement** | 2.5 kW |
| **Circuit breaker required** | |

## Gaz

| | |
|---|---|
| **Puissance gaz :** | 100 kW |
| **Prédisposé en standard :** | LPG, G31 |
| **Diamètre connexion gaz ISO 7/1** | 1" MNPT |
| **Puissance thermique totale :** | 340900 BTU (100 kW) |

## 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 :** | <17 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 - 2/1 Gastronorm |
| **Capacité maxi de chargement :** | 200 kg |

## Informations générales

| | |
|---|---|
| **Ferrage porte :** | |
| **Largeur extérieure** | 1162 mm |
| **Profondeur extérieure** | 1066 mm |
| **Hauteur extérieure** | 1794 mm |
| **Poids net :** | 391 kg |
| **Poids brut :** | 429 kg |
| **Volume brut :** | 2.77 m³ |

## Certifications ISO

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




La société se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.