

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



229772 (ECOG101T3G1)

SkyLine PremiumS: Four mixte gaz à chaudière inox 316, écran tactile, 10 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 (înox 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
- Fourni avec 1 support GN1/1, pas de 67mm

APPROBATION:

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 parametrer 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 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 cvcle.
- Capacité : 10 GN 1/1
- 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.

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.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 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.
- 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).
- Energy Star 2.0 certifié

Accessoires en option

Accessories 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	
 Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) 	PNC	922003	
 Paire de grilles inox GN 1/1 	DNIC	922017	
Paire de grilles mox on 1/1 Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg)		922036	
par poulet), GN 1/1			
• Grille inox GN 1/1		922062	
 Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 	PNC	922086	
 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	
 Kit ouverture sécurisée en 2 fois 	PNC	922265	
• Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC	922266	
Sonde sous vide, connecteur USB	PNC	922281	
• Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm	PNC	922321	
 Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur 	PNC	922324	
Grille à brochette universelle	PNC	922326	
 4 brochettes longues 	PNC	922327	
Crochet de cuisson multi usage	PNC	922348	
 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm 	PNC	922351	
 Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1 	PNC	922362	
Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1	PNC	922364	
 Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée 	PNC	922382	
Panier support mural pour bidon de détergent	PNC	922386	
• - NOTTRANSLATED -	PNC	922390	

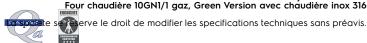












SkyLine PremiumS Four chaudière 10GN1/1 gaz, Green Version avec chaudière inox 316



•	Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)	PNC 922601		 Glissières 600x400 pour support ouvert PNC 922702 ou placard neutre 	
•	Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm	PNC 922602		 Roulettes spéciales pour kit superposition fours PNC 922704 	
•	Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm	PNC 922608		 Crochet pour agneau et cochon jusque PNC 922709 12kg, pour four GN 1/1 	
	pour four 10 GN1/1			• Grille de cuisson marquage croisé PNC 922713	
•	Support guide pour structure mobile 6	PNC 922610		 Porte sonde pour liquides PNC 922714 	
	& 10 GN1/1			Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN PNC 922728	
•	Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1	PNC 922612		1/1	
	(avec glissières)			 Hotte avec ventil pour four superposés PNC 922732 	
•	Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1	PNC 922614		6+6 ou 6+10 GN 1/1 • Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN PNC 922733	
•	Armoire support chauffante avec	PNC 922615		1/1	
	humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissieres GN1/1 et 600x400			• Hotte SANS ventil pour fours PNC 922737 superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	
•	Kit externe pour détergents liquides	PNC 922618		• Glissières fixes 8GN 1/1, pas de 85mm PNC 922741	
•	Collecteur de graisse pour GN 1/1 et	PNC 922619		(pour four 10GN1/1)	
	GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs)			 Glissières fixes 8GN 2/1, pas de 85mm PNC 922742 (pour four 10GN2/1) 	
•	Kit superposition pour fours 6GN 1/1	PNC 922623		• 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, PNC 922745	
	gaz sur four 10GN 1/1 gaz			230-290mm	
	Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1	PNC 922626		• Support pour cuisson statique, PNC 922746	
•	Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10	PNC 922630		H=100mm	
•	GN1/1 Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6	PNC 922636		 Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm 	
	et 10 GN1/1			• - NOTTRANSLATED - PNC 922752	
•	Kit vidange plastique HT (D=50mm)	PNC 922637		• - NOTTRANSLATED - PNC 922773	
	pour fours 6 et 10 GN1/1	D) 10 000 (70		• - NOTTRANSLATED - PNC 922776	
	Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922639		 Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925000 1/1, H=20mm 	
	Support mural pour four 10GN 1/1	PNC 922645		• Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925001	
•	Structure banquet mobile avec	PNC 922648		1/1, H=40mm	_
	roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm			 Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925002 1/1, H=60mm 	
•	Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm	PNC 922649		 Plaque double utilisation : nervurée 1 PNC 925003 face, lisse 1 face, GN 1/1 	
	Plaque de déshydratation H=20mm, GN	PNC 022651		• Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004	
·	1/1	1110 722031	_	 Plaque de cuisson 8 zones (œufs, PNC 925005 	
	Plaque de déshydratation plate, GN 1/1	PNC 922652		pancakes, hamburger, etc), GN 1/1	
	Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée	PNC 922653	ū	 Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN PNC 925006 1/1 	
•	Glissières fixes 600x400, 8 niveaux,	PNC 922656		• Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN PNC 925007	
	pour four 10 GN1/1			1/1	
•	Bouclier thermique pour fours	PNC 922661		 Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de PNC 925008 terre 	
	superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1	DNC 000//7		• Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925009	
	Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1	PNC 922663		1/2, H=20mm	
	Kit de conversion gaz naturel à GPL	PNC 922670		• Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925010	
	Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel	PNC 922671	_	1/2, H=40mm • Plaque de cuisson anti adhérente, GN PNC 925011	
	Cheminée pour fours mixtes gaz	PNC 922678		1/2, H=60mm	
	Structure fixe 10 GN1/1 et 600x400mm	PNC 922685		• Kit adapatation nouveau four 6 GN1/1 PNC 930217	
•	Kit pour fixer le four au mur	PNC 922687		ou 10 GN 1/1 sur ancien pietement	
•	Glissières (droites et gauches)	PNC 922690			
	supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1				
•	4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm	PNC 922693			
•	Structure mobile avec support pour collecteur de graisse 922639 - pour four 10GN 1/1 - Pas 64mm	PNC 922694			
_	Panier support pour pietement ouvert	PNC 922699			
•	pour bidon de détergent	FINC YZZOYY	U		













D 3 1/16 " 2 5/16 " 58 mm 2 5/16 " 58 mm

958 r CWI1 CWI2 EI 13/16 " 935 mm 3 15/16 " 100 mm 4 15/16 "

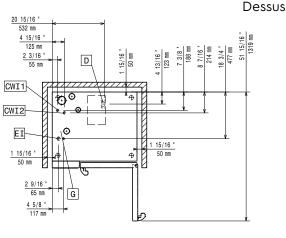
CWII Raccordement eau froide CWI2 Raccordement eau froide 2 D

Vidange Tuvau de trop plein

DO

Connexion électrique

Connexion gaz



Électrique

Voltage :

Avant

Côté

229772 (ECOG101T3G1) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Puissance de raccordement 1.1 kW

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.

Puissance de raccordement

Circuit breaker required

Gaz

Puissance gaz : ISO 9001; ISO 14001 kW

Natural Gas G20 Prédisposé en standard :

Diamètre connexion gaz ISO

1/2" MNPT

105679 BTU (31 kW) Puissance thermique totale :

Eau

Raccordement eau "FCW": 3/4" 1-6 bar Pression, bar min/max: 50mm Vidange "D": Température maximale

30 °C d'arrivée d'eau à l'entrée: 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

10 - 1/1 Gastronorm

Capacité maxi de chargement

50 kg

Informations générales

Ferrage porte :

Largeur extérieure 867 mm 775 mm Profondeur extérieure 1058 mm Hauteur extérieure Poids net: 165 kg Poids brut : 183 kg Volume brut : 1.04 m³

Certifications ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO ISO Standards:

45001; ISO 50001

C E CH LECT









