

**217943 (ECO61C3A3L)**

Four mixte à injection SkyLine Pro, panneau de commande digital, 6xGN1/1, électrique, programmable, nettoyage automatique, porte triple vitrage, ferrage à gauche

**Caractéristiques principales**

- Sonde de température à cœur incluse.
- SkyClean : Système d'auto-nettoyage automatique et intégré avec 4 cycles automatiques (court, moyen, intensif, rinçage).
- 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 cuisson bain-marie)
- Cycle court : cycle de nettoyage optimisé d'une durée de seulement 33 minutes, pour une meilleure efficacité et un temps d'arrêt réduit.
- Cuisson EcoDelta: cuisson à l'aide de sondes en maintenant la différence de température pré réglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson.
- 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.
- 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.
- 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.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Electrolux Professional recommande l'utilisation d'eau traitée pour garantir des résultats de cuisson optimaux et prolonger la durée de vie de l'appareil. Vérifiez la qualité de l'eau locale pour sélectionner le filtre à eau approprié. Plus d'informations disponibles sur le site web.

**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.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.



## Interface utilisateur et gestion des données

---

- Connectivité pour un accès à distance en temps réel, une gestion HACCP simplifiée, une augmentation de la disponibilité de l'équipement, un suivi de la consommation et une gestion de l'énergie (nécessite un accessoire en option).
- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- 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).





# Un accent sur la durabilité

## Durabilité

- 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).
- L'emballage extérieur en carton est composé à 70 % de matériaux recyclés et de papier certifié FSC\*, imprimé avec une encre écologique à base d'eau pour soutenir le développement durable et la responsabilité environnementale. (\*Le Forest Stewardship Council est la principale organisation mondiale pour la gestion durable des forêts).
- La porte triple vitrage minimise vos pertes d'énergie.\* \*Environ 10 % de consommation d'énergie en moins en convection, selon un test conforme à la norme ASTM F2861-20.
- Économisez de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage grâce aux fonctions écologiques de SkyClean.
- Les détergents C22 et C25 sont formulés sans phosphates ni phosphore (le C25 est également sans acide maléique), ce qui les rend respectueux de l'environnement et de la santé humaine.

## Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



Produit acceptable pour une utilisation dans un établissement de restauration commerciale et conforme aux exigences applicables en matière de construction, de performance et de matériaux.



Récompensée pour sa facilité d'utilisation et son design ergonomique fluide, elle confirme son approche centrée sur l'humain.



La vérification UL est un processus indépendant et scientifique qui valide les affirmations marketing, aidant à distinguer les faits vérifiés de la fiction.



En savoir plus :  
Certificats ISO  
Reconnaissances d'Electrolux Professional

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

2026/04/24

3/9

# Spécifications techniques

## Électrique

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
Dureté :	{F2} °fH / {F3} °dH
Chlorures :	<10 ppm
Conductivité:	>50 µS/cm
Vidange "D" :	50mm
Raccordement eau "FCW" :	3/4"
Pression, bar min/max :	1-6 bar

## Capacité

GN :	6 - GN 1/1
Capacité maxi de chargement :	30 kg

## Informations générales

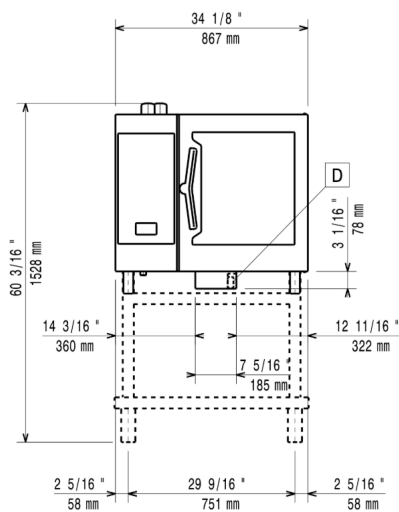
Largeur extérieure	867 mm
Profondeur extérieure	775 mm
Poids	107 kg
Hauteur extérieure	808 mm
Poids net :	107 kg
Poids brut :	124 kg
Volume brut :	0.89 m <sup>3</sup>

## Certificats ISO

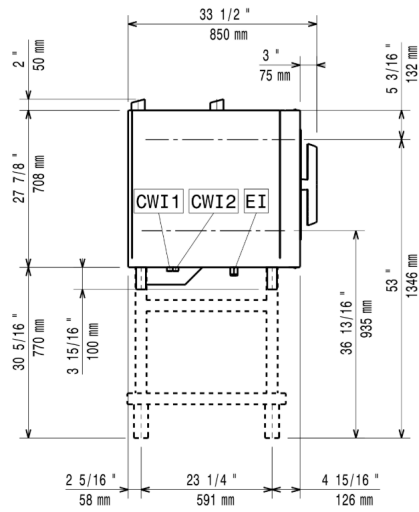
Normes ISO :	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
--------------	--

# Schémas d'installation

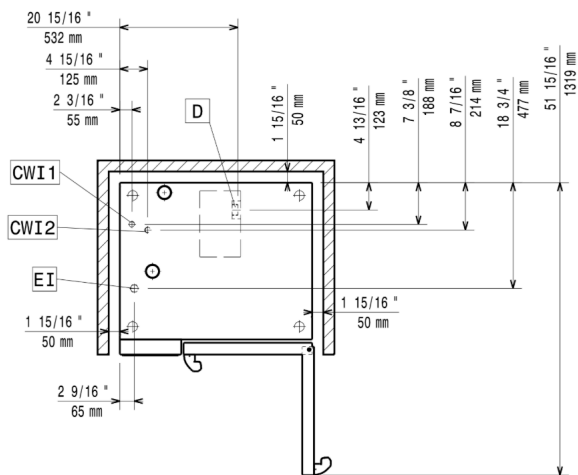
Avant



Côté



Dessus



CWI1 = Raccordement eau froide  
EI = Connexion électrique

D = Vidange  
DO = Tuyau de trop plein

# Accessoires

## Accessoires en option

Code PNC	Description
<b>Socles et accessoires de socle</b>	
922382	Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée
922612	Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières)
922614	Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1
922615	Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissières GN1/1 et 600x400
922653	Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée
922690	Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1
922702	Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre
<b>Solutions de nettoyage</b>	
922386	Panier support mural pour bidon de détergent
922618	Kit externe pour détergents liquides
922699	Panier support pour pietement ouvert pour bidon de détergent
<b>Contenants, plateaux et grilles</b>	
922017	Paire de grilles inox GN 1/1
922036	Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1
922062	Grille inox GN 1/1
922086	Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2
922189	Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes
922190	Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles
922191	Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles
922239	Paire de panier de cuisson pour four
922264	Grille inox 600x400
922266	Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1
922324	Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur
922348	Crochet de cuisson multi usage
922362	Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1
922651	Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1
922652	Plaque de déshydratation plate, GN 1/1
922713	Grille de cuisson marquage croisé
922746	Support pour cuisson statique, H=100mm
922747	Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm
925000	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm
925001	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm
925002	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm
925003	Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1
925004	Grille aluminium, GN 1/1

# Accessoires

Code PNC	Description
<b>Contenants, plateaux et grilles</b>	
925005	Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1
925006	Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1
925007	Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1
925008	Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre
925009	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm
925010	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm
925011	Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm
<b>Portes et tiroirs</b>	
922265	Kit ouverture sécurisée en 2 fois
<b>Évacuation / Canalisations</b>	
922636	Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1
922637	Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1
<b>Pieds, roulettes et rampes</b>	
922003	Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée)
922351	4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm
922693	4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm
922745	4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm
<b>Sondes alimentaires</b>	
922390	Sonde USB point unique
922714	Porte sonde pour liquides
<b>Gestion des graisses / huiles</b>	
922321	Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm
922752	Chariot pour kit de collecte de graisse
<b>Manutention – Boulangerie</b>	
922607	Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1
922655	Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1
<b>Manutention – Gastronomique</b>	
922600	Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)
922606	Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm
922626	Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1
<b>Manutention – Polyvalente</b>	
922684	Structure fixe pour four 6 GN1/1 au format mixte : Gn et 600x400mm (4 niveaux)
<b>Solutions d'installation</b>	
922660	Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN1/1
922661	Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1
922662	Bouclier thermique pour fours 6 GN1/1
922774	Kit connexion pour optimiseur d'énergie pour fours 6/10 GN

# Accessoires

Code PNC	Description
<b>Compatibilité kit air-o-system</b>	
922679	Kit compatibilité pour installation four 6GN 1/1 élec Skyline sur four 6GN 1/1 élec AOS
<b>Autres accessoires</b>	
922338	Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande
<b>Supports encastrables</b>	
922610	Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1
<b>Unités de pulvérisation</b>	
922171	Douchette externe
<b>Kits d'empilage</b>	
922620	Kit de superposition pour fours électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1
922630	Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1
922632	Kit d'élévation pour fours empilés 2 x 6 GN1/1 + Pieds (H 250mm)
922635	Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN1/1 + Roues (H 250mm)
922657	Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement 15-25 kg Crosswise
922704	Roulettes spéciales pour kit superposition fours
<b>Ventilation</b>	
922440	Système d'optimisation de la vapeur
922718	Hotte sans odeur avec ventil pour four 6 et 10 GN1/1 électrique
922722	Hotte sans odeur avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN1/1 électrique
922723	Hotte à condensation avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1 électrique
922727	Hotte à condensation avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 électrique
922728	Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1
922732	Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1
922733	Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 1/1
922737	Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1
922776	Rallonge pour tube de condensation, 37 cm
<b>Kits de fixation murale</b>	
922643	Support mural pour four 6GN 1/1
922687	Kit pour fixer le four au mur
<b>Traitement de l'eau</b>	
920004	Filtre à eau avec cartouche et débitmètre pour une faible consommation de vapeur (moins de 2 heures de vapeur complète par jour)
920005	Filtre à eau avec cartouche et débitmètre pour usage vapeur moyen

# Accessoires

Code PNC	Description
<b>Autres accessoires</b>	
922326	Grille à brochette universelle
922327	4 brochettes longues
922421	Module IoT pour OnE Connected (fours mixtes, cellules de refroidissement/congélation, lave-vaisselle à chariot) et SkyDuo (une carte IoT par appareil - pour connecter le four à la cellule de refroidissement dans le cadre du processus Cook&Chill).
922435	Routeur de connectivité (Wi-Fi et LAN)
922450	Kit de récupération de graisse pour soubassement de four GN 1/1 et 2/1 (chariot avec 2 cuves, dispositif d'ouverture/fermeture pour vidange)
922451	Kit de récupération de graisse pour soubassement de four ouvert GN 1/1-2/1 (2 cuves, dispositif d'ouverture/fermeture pour la vidange)
922452	Kit de récupération de graisse pour fours GN 1/1 et 2/1 (2 bacs en plastique, vanne de raccordement avec tuyau de vidange)
922453	Kit de récupération de graisse pour fours superposés 6 GN sur 6GN 1/1 - 2/1 + réhausse
922773	Réducteur de pression d'entrée d'eau

## Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2394	C25 Tablettes de rinçage et de détartrage. Conditionnement : seau de 50 tablettes
0S2395	C22 Tablettes de lavage. Poudre lavante en tablettes à usage unique pour les fours SkyLine. Détergent professionnel pour les fours de nouvelle génération avec système de lavage automatique. Convient à tous les types d'eau. Sans phosphate et sans phosphore. Conditionnement : seau de 100 tablettes - 65 gr. par tablette.