

**229787 (ECO61T3A31)**

Four mixte avec chaudière SkyLine PremiumS, commandes avec écran tactile, 6xGN1/1, électrique, 3 modes de cuisson (automatique, programme de recettes, manuel), nettoyage automatique, chaudière en AISI 316L, porte triple vitrage

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
- 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.
- Sonde de température à cœur à 6 capteurs.
- 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.
- 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).
- SkyClean : Système d'autonettoyage automatique avec 4 cycles automatiques (court, moyen, intensif, simple rinçage) et un détartrage de la chaudière.
- 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.
- Cycle court : cycle de nettoyage optimisé d'une durée de seulement 33 minutes, pour une meilleure efficacité et un temps d'arrêt réduit
- 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 pré-réglée 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 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 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.
- 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.



- GreaseOut : kit de vidange et de récupération des graisses intégré (four à commander en code S).
- 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.
- Chaudière en 316L AISI pour protéger contre la corrosion.
- Douchette intégré avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.

Interface utilisateur et gestion des données

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- 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.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- 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 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).
- 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).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.





Un accent sur la durabilité

Durabilité

- Poignée en forme de V au design ergonomique et ouverture facile avec le coude et les mains libres (modèle et design déposés).
- Energy Star 2.0 certifié
- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.
- 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.
- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire. Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
 - donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt)
 - obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)
 - promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).
- 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.
- 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.

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.



La certification d'**efficacité énergétique**, garantissant que les produits respectent des normes strictes pour réduire la consommation d'énergie, économiser de l'argent et contribuer à la protection de l'environnement.



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.

2026/04/29

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 |
| Chlorures : | <85 ppm |
| Conductivité: | 0 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

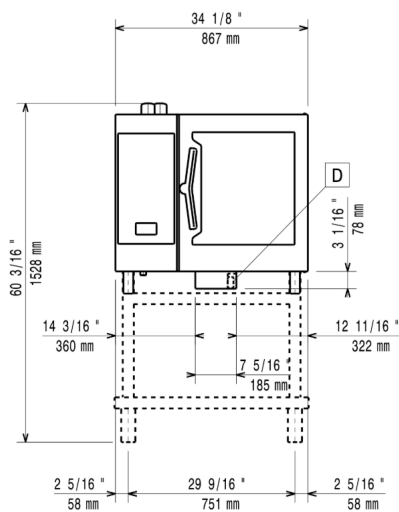
| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Largeur extérieure | 867 mm |
| Profondeur extérieure | 775 mm |
| Poids | 121 kg |
| Hauteur extérieure | 808 mm |
| Poids brut : | 138 kg |
| Volume brut : | 0.89 m ³ |
| Espacement entre les glissières : | 67 mm |

Certificats ISO

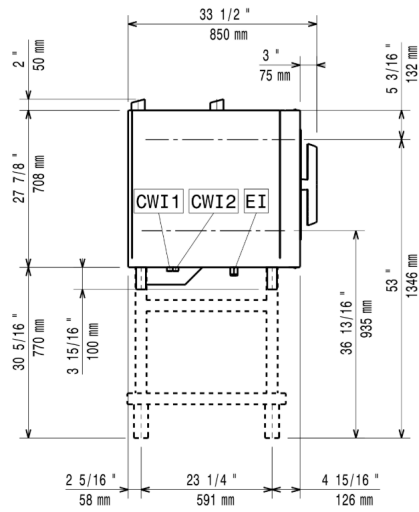
| | |
|--------------|---|
| Normes ISO : | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |
|--------------|---|

Schémas d'installation

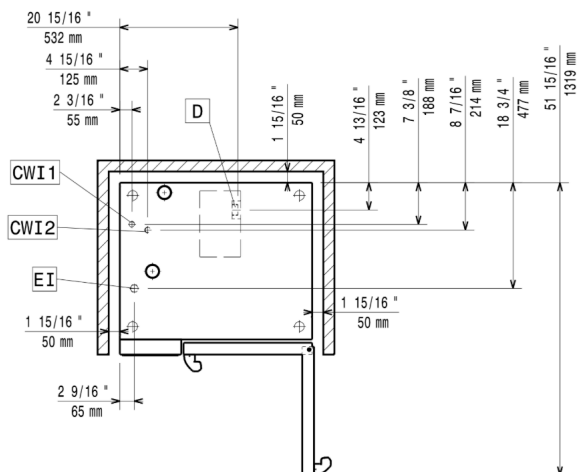
Avant



Côté



Dessus



CWI1 = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique

D = Vidange
DO = Tuyau de trop plein

Accessoires

Accessoires en option

| Code PNC | Description |
|--|--|
| Socles et accessoires de socle | |
| 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 |
| Solutions de nettoyage | |
| 922386 | Panier support mural pour bidon de détergent |
| 922618 | Kit externe pour détergents liquides |
| 922699 | Panier support pour pietement ouvert pour bidon de détergent |
| Contenants, plateaux et grilles | |
| 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 |
|--|---|
| Contenants, plateaux et grilles | |
| 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 |
| 925012 | Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm |
| 925013 | Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm |
| 925014 | Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm |
| Portes et tiroirs | |
| 922265 | Kit ouverture sécurisée en 2 fois |
| Évacuation / Canalisations | |
| 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 |
| Pieds, roulettes et rampes | |
| 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 |
| 922394 | 4 pieds version marine pour four 6 & 10 GN, 100 mm |
| 922688 | 4 PIEDS REGLABLES POUR FOURS 6&10 GN - 100-115MM |
| 922693 | 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm |
| 922745 | 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm |
| Sondes alimentaires | |
| 922281 | Sonde sous vide, connecteur USB |
| 922390 | Sonde USB point unique |
| 922714 | Porte sonde pour liquides |
| Gestion des graisses / huiles | |
| 922321 | Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm |
| 922329 | Bac de récupération des graisses (H 40 mm) |
| 922752 | Chariot pour kit de collecte de graisse |
| Manutention – Boulangerie | |
| 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 |
| Manutention – Gastronomique | |
| 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 |

Accessoires

| Code PNC | Description |
|---------------------------------------|--|
| Manutention – Polyvalente | |
| 922684 | Structure fixe pour four 6 GN1/1 au format mixte : Gn et 600x400mm (4 niveaux) |
| Solutions d'installation | |
| 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 |
| Compatibilité kit air-o-system | |
| 922679 | Kit compatibilité pour installation four 6GN 1/1 élec Skyline sur four 6GN 1/1 élec AOS |
| Autres accessoires | |
| 922338 | Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande |
| Supports encastrables | |
| 922610 | Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 |
| Unités de pulvérisation | |
| 922171 | Douchette externe |
| Kits d'empilage | |
| 922436 | Réhausseur sur pieds (h=250mm) pour fours 2x6 GN 1/1 ou four 6 GN 1/1 sur socle |
| 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 |
| Ventilation | |
| 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 |
| 922751 | Trémie de hotte pour connecter directement la hotte au système de ventilation centralisé, pour hottes standard (avec moteur de ventilateur) et hottes sans moteur de ventilateur |
| 922776 | Rallonge pour tube de condensation, 37 cm |

Accessoires

| Code PNC | Description |
|--------------------------------|--|
| Kits de fixation murale | |
| 922643 | Support mural pour four 6GN 1/1 |
| 922687 | Kit pour fixer le four au mur |
| Traitement de l'eau | |
| 864388 | Osmoseur compact pour laveuse frontale et capot avec surchauffeur atmosphérique |
| 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 |
| Autres accessoires | |
| 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) |
| 922448 | Plaque de cuisson en aluminium perforée avec 4 rebords, revêtue, 400x600x20 mm |
| 922449 | Plaque de cuisson en aluminium avec 4 rebords, revêtue, 400x600x20 mm |
| 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. |