

**217935 (ECOE61C3A30)**

SkyLine Pro piec Konwekcyjno-Parowy Bezbojlerowy ze sterowaniem cyfrowym, 6x1/1GN, elektryczny, programowalny, automatyczne mycie, drzwi 3-szybowe

Podstawowa charakterystyka

- W zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system myjący z 4 automatycznymi cyklami (krótki, średni, intensywny, płukanie).
- Funkcja parowa bez bojlera w celu dodania i utrzymania wilgoci dla wysokiej jakości, równomiernych wyników gotowania.
- Suchy gorący cykl konwekcyjny (maks. 300 °C) idealny do gotowania bez wilgotności. Automatyczny generator pary (11 nastaw) dla wytwarzania różnych cykli kombinacji pary i suchego powietrza: [-]0 = brak dodatkowej wilgoci (zarumienianie, zapiekanie, wypiekanie, żywność wstępnie przygotowana) [-]1-2 = niska wilgotność (małe porcje mięsa i ryby) [-]3-4 = średnio niska wilgotność (duże porcje mięsa, odgrzewanie, pieczony kurczak i wyrastanie ciasta) [-]5-6 = średnia wilgotność (pieczone warzywa i pierwszy etap pieczenia mięsa i ryb) [-]7-8 = średnio-wysoka wilgotność (duszone warzywa) [-]9-10 = wysoka wilgotność (duszone mięso i ziemniaki w mundurkach)
- Krótki cykl czyszczenia: zoptymalizowany cykl czyszczenia o czasie trwania zaledwie 33 minut, zwiększający efektywność i skracający przestoje.
- Gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania.
- Tryb programów: w pamięci pieca można zapisać 100 przepisów, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego przepisu w dowolnym czasie. Dostępne są również 4-kroki gotowania.
- System rozpraszania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- Wentylator z 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.
- Funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca.
- Tryb awaryjny z auto-diagnozą zostaje aktywowany automatycznie w razie wystąpienia usterki, aby uniknąć przestoju.
- Electrolux Professional zaleca stosowanie wody uzdatnionej, aby zapewnić optymalne rezultaty gotowania i wydłużyć żywotność urządzenia. Sprawdź lokalne warunki jakości wody, aby wybrać odpowiedni filtr. Więcej informacji dostępnych na stronie internetowej.
- Opcjonalna 6-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności (opcjonalne wyposażenie).

Konstrukcja

- Potrójne drzwi z termoszkła, z 2 szybami wewnętrznymi na zawiasach dla łatwego czyszczenia oraz podwójna linia oświetlenia LED.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciwbryzgowej.



Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Łączność umożliwiająca zdalny dostęp w czasie rzeczywistym, łatwe zarządzanie HACCP, zwiększenie dostępności urządzenia, monitorowanie zużycia oraz zarządzanie energią (wymaga opcjonalnego akcesorium).
- Cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem.
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami gotowania oraz konfiguracji. Port USB umożliwia też podłączenie sondy do gotowania metodą próżniową sous-vide (opcjonalne wyposażenie).





Skupienie na zrównoważonym rozwoju

Zrównoważony rozwój

- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.
- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Zewnętrzne opakowanie kartonowe wykonane jest w 70% z materiałów pochodzących z recyklingu oraz z papieru z certyfikatem FSC*, zadrukowanego ekologicznymi farbami na bazie wody, wspierającymi zrównoważony rozwój i odpowiedzialność za środowisko.

(*Forest Stewardship Council to wiodąca na świecie organizacja zajmująca się zrównoważoną gospodarką leśną).

- Drzwi potrójnie szklone minimalizują straty energii.*

*Okolo -10% zużycia energii w trybie czuwania w konwekcji na podstawie testu zgodnego z normą ASTM F2861-20

- Oszczędzaj energię, wodę, detergent i środek nabłyszczający dzięki ekologicznym funkcjom SkyClean.
- Detergenty C22 i C25 są opracowane bez fosforanów i fosforu (C25 jest również wolny od kwasu maleinowego), dzięki czemu są bezpieczne zarówno dla środowiska, jak i dla zdrowia człowieka.

Certyfikaty i wyróżnienia



produkt oceniony przez producenta i uznany za spełniający wymagania UE dotyczące bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska.



Międzynarodowy system wzajemnej akceptacji raportów z badań i certyfikatów dotyczących bezpieczeństwa komponentów, urządzeń i produktów elektrycznych oraz elektronicznych.



Produkt dopuszczony do użytku w komercyjnym zakładzie gastronomicznym i spełniający obowiązujące wymagania konstrukcyjne, wydajnościowe i materiałowe.



Nagroda przyznana za łatwość obsługi i płynną, ergonomiczną konstrukcję potwierdza jej podejście skoncentrowane na człowieku.



Weryfikacja UL to niezależny, oparty na nauce proces, który potwierdza prawdziwość twierdzeń marketingowych, pomagając oddzielić zweryfikowane fakty od fikcji.



Dowiedz się więcej:
Certyfikaty ISO
[Wyróżnienia Electrolux Professional](#)

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

15/02/2026

3/9

Specyfikacje techniczne

Elektryczne

Napięcie zasilania:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Moc zainstalowana:	11.8 kW
Podłączone obciążenie:	11.1 kW

Woda:

Maksymalna temperatura wody zasilającej:	30 °C
Twardość:	{F2} °fH / {F3} °dH
Chlorki:	<10 ppm
Przewodność:	>50 µS/cm
Odpływ "D":	50mm
Podłączenie wlotu wody "FCW":	3/4"
Ciśnienie (min-max):	1-6 bar

Pojemność:

GN:	6 - GN 1/1
Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:	30 kg

Kluczowe informacje:

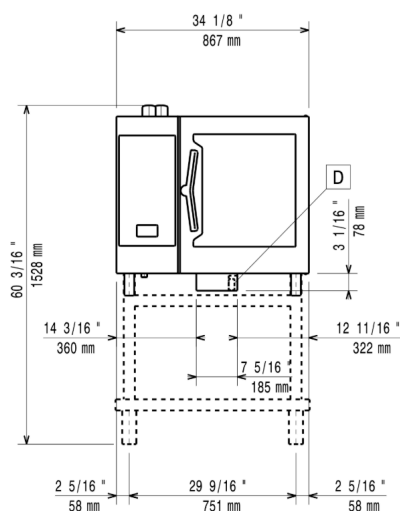
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	867 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	775 mm
Wymiary zewnętrzne, waga:	107 kg
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	808 mm
Ciężar netto:	107 kg
Ciężar wysyłkowy:	124 kg
Objętość wysyłkowa:	0.89 m ³

Certyfikaty ISO

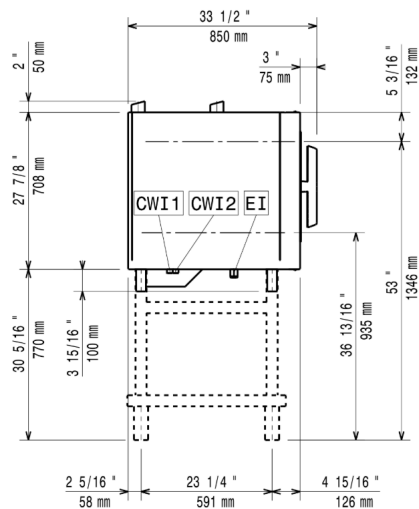
Normy ISO:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
------------	---

Rysunki instalacyjne

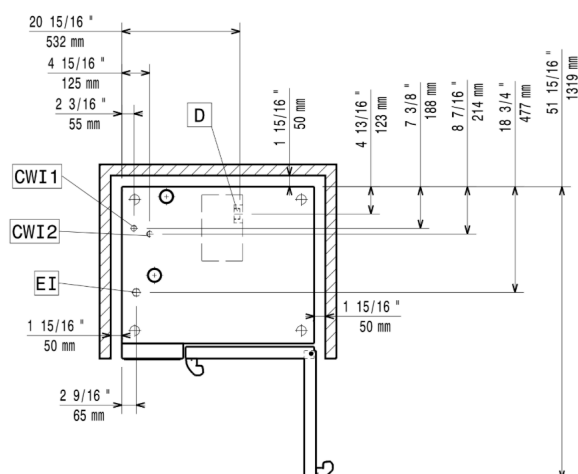
Przód



Bok



Góra



CWI1 = Wlot zimnej wody I

EI = Złącze elektryczne

D = Odpływ

DO = Rura spustowa przelewowa

Akcesoria

Opcjonalne akcesoria

Kod PNC	Opis
Bazy i akcesoria do baz	
922382	Stelaż GN prowadnic do podstawy do pieca 6-10 GN 1/1 w stanie demontowanym
922612	Podstawa otwarta do pieca 6-10 GN 1/1, stelaż GN prowadnic w komplecie
922614	Podstawa zamknięta do pieca 6-10 GN 1/1, stelaż GN prowadnic w komplecie
922615	Podstawa podgrzewana do pieca 6-10 GN 1/1, stelaż prowadnic do GN albo do blach (400 x 600 mm) w komplecie
922653	Podstawa otwarta do pieca 6-10 GN 1/1, dostawa w stanie demontowanym
922690	Stelaż GN prowadnic do podstawy do pieca 6-10 GN 1/1
922702	Stelaż prowadnic piekarniczych 400 x 600 mm do podstawy do pieca 6-10 GN 1/1
Środki czyszczące	
922386	Kosz na zbiornik z detergentem - montowany na ścianie
922618	Zestaw podłączenia detergentów do pieca
922699	Kosz na zbiornik z detergentem - do podstawy otwartej
Pojemniki, tacki i ruszty	
922017	Nierdzewny AISI 304 ruszt GN 1/1 - komplet 2 sztuk
922036	Para rusztów na całe kurczaki, GN1/1 (8 kurczaków, każdy do 1,2 kg)
922062	Ruszt nierdzewny do pieca GN 1/1, AISI 304
922086	Ruszt na całe kurczaki, GN1/2 (4 kurczaki, każdy do 1,2 kg)
922189	Blacha (600x400x38), perforowana na 5 bagietek, aluminiowa z silikonową nieprzyczepną warstwą.
922190	Aluminiowa blacha piekarnicza, perforowana 400 x 600 x 200 mm
922191	Aluminiowa blacha piekarnicza 400 x 600 x 200 mm
922239	Para koszy GN1/1 do gotowania, gotowania Sous-Vide albo do frytowania
922264	Ruszt piekarniczy 400 x 600 mm, AISI 304
922266	Ruszt na całe kurczaki, GN1/1 (8 kurczaków, każdy do 1,2 kg)
922324	Ruszt do pieczenia na rożnie, 4 długie widelce w komplecie
922348	Wielofunkcyjny hak
922362	Ruszt na całe kaczki, GN1/1 (8 kaczek, każda do 1,8 kg)
922651	Pojemnik do suszenia, GN 1/1, h = 20 mm
922652	Pojemnik do suszenia, GN 1/1, płaski
922713	Ruszt do grillowania do pieca, siatkowy
922746	pojemnik do tradycyjnego statycznego pieczenia, h = 100 mm
922747	Ruszt do grillowania do pieca, obustronny, ryflowany i gładki 400 x 600 mm
925000	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN 1/1, h = 20 mm
925001	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN 1/1, H = 40 mm
925002	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN 1/1, h = 60 mm
925003	Ruszt do grillowania do pieca, obustronny, ryflowany i gładki, GN 1/1
925004	Ruszt do grillowania do pieca, aluminiowy, GN 1/1

Akcesoria

Kod PNC	Opis
Pojemniki, tacki i ruszty	
925005	Płyta smażenia do 8 jajek, naleśników, hamburgerów, GN 1/1
925006	Plaska płyta do smażenia, GN 1/1
925007	Blacha do pieczenia 4 bagiet, GN 1/1
925008	Ruszt do pieczenia 28 ziemniaków, GN 1/1
925009	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN ½, h = 20 mm
925010	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN 1/2, H = 40 mm
925011	Wielofunkcyjny nieprzywierający pojemnik GN ½, h = 60 mm
925012	Zestaw 6-ci wielofunkcyjnych nieprzywierających pojemników GN 1/1, H = 20 mm
925013	Zestaw 6-ci wielofunkcyjnych nieprzywierających pojemników GN 1/1, h = 40 mm
925014	Zestaw 6-ci wielofunkcyjnych nieprzywierających pojemników GN 1/1, H = 60 mm
Drzwi i szuflady	
922265	Zestaw dwustopniowego otwierania drzwi
Odpiływy	
922636	Nierdzewny zestaw odpływu do pieca 6-10 GN, śr. 50 mm
922637	Plastykowy zestaw odpływu do pieca 6-10 GN, śr. 50 mm
Nóżki, koła i najazdy	
922003	Zestaw kółek do podstawy do pieca 6-10 GN 1/1 / GN 2/1 (tylko do zmontowanych podstaw)
922351	4 nóżki do mocowania pieców 6-10 GN do podłogi, 2" , 100 - 130 mm
922394	4 NÓŻKI SERWISOWE DO PIEKARNIKÓW 6&10 GN, 100 MM - MARINE
922688	4 nóżki z ustawieniem wysokości do pieców 6-10 GN, 100 - 115 mm
922693	4 nóżki z ustawieniem wysokości do pieców 6-10 GN, czarne, 100-115mm
922745	4 nóżki z ustawieniem wysokości do pieców 6-10 GN, 230 - 290 mm
Sondy do żywności	
922390	Dodatkowa sonda rdzenia 1-punktowa do podłączenia do USB
922714	Stojak sondy do potraw ciekłych
Zarządzanie tłuszczem/olejem	
922321	Pojemnik do wypieku z zaworem, GN 1/1, H = 100 mm
922329	Pojemnik do tłuszczu GN 1/1, H = 40 mm
922752	Wózek do zestawu do pobierania tłuszczów i soków.
Transport - piekarnia	
922607	Stelaż wjazdowy piekarniczy do pieców 6 GN 1/1, 5 blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm
922655	Stelaż piekarniczy do pieców 6 GN 1/1, 5 blach 400 x 600 mm, odstęp prowadnic 80 mm
Transport - gastronorm	
922600	Stelaż wjazdowy do pieców 6 GN 1/1, 6 par prowadnic z odstępem 65 mm
922606	Stelaż wjazdowy do pieców 6 GN 1/1, 5 par prowadnic z odstępem 80 mm
922626	Wózek do stelaża do pieców 6-10 GN 1/1, albo do szybko schładzarek 10 GN 1/1

Akcesoria

Kod PNC	Opis
Transport - wielofunkcyjny	
922684	Stelaż do pieców 6 GN 1/1, do pojemników GN, albo blach 400 x 600 mm
Rozwiązania montażowe	
922660	Ciepła osłona pieców w stosie 6 GN 1/1 na 6 GN 1/1
922661	Ciepła osłona pieców w stosie 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1
922662	Ciepła osłona pieca 6 GN 1/1
922774	Zestaw do zainstalowania systemu zarządzaniem szczytami poboru mocy elektrycznej (do pieców 6 GN albo 10 GN)
Zgodność zestawu air-o-system	
922679	Zestaw do zainstalowania pieca SkyLine 6 GN 1/1(elektryczny) na piec 6 GN1/1 poprzedniej linii Air-O-Steam (elektryczny). Potrzebny jest jeszcze 922319.
Inne akcesoria	
922338	Volcano Smoker do pieców podłużnych i poprzecznych
Wsporniki wsuwane	
922610	Stelaż wjazdowy z uchwytem do pieców 6-10 GN 1/1
Jednostki zraszające	
922171	Pysznica do bocznego montażu
Zestawy do piętrowania	
922436	Podstawa na nóżkach do stosu pieców 2 x 6 GN 1/1 albo pieca 6 GN 1/1 na podstawie (h = 250 mm).
922620	Zestaw do ustawienia pieców 6 GN 1/1 (elektryczny) na 6 / 10 GN 1/1 (elektryczny), h = 120 mm
922630	Wózek do stelaża dla pieców w stosie 6 GN 1/1 na 10 GN 1/1
922632	Podstawa na nóżkach do stosu pieców 2 x 6 GN 1/1 albo pieca 6 GN 1/1 na podstawie
922635	Podstawa na kółkach do stosu pieców 2 x 6 GN 1/1, h = 250 mm
922657	Zestaw do ustawienia pieca 6 GN 1/1 na 5 GN 1/1 szybko schładzające / zamrażające poprzecznej
922704	Zestaw kółek do stosu pieców
Wentylacja	
922440	Optymalizator pary
922718	Bezzapachowy okap z wentylatorem do pieców 6-10 GN 1/1 (tylko modele elektryczne)
922722	Bezzapachowy okap z wentylatorem do pieców w stosie 6 GN 1/1 na 6-10 GN 1/1 (tylko modele elektryczne)
922723	Okap kondensacyjny z wentylatorem do pieców 6-10 GN 1/1 (tylko modele elektryczne)
922727	Okap kondensacyjny z wentylatorem do pieców w stosie 6 GN 1/1 na 6-10 GN 1/1 (tylko modele elektryczne)
922728	Okap z wentylatorem do pieców 6-10 GN 1/1
922732	Okap z wentylatorem do pieców w stosie 6 GN 1/1 na 6-10 GN 1/1
922733	Okap bez wentylatora do pieców 6-10 GN 1/1
922737	Okap bez wentylatora do pieców w stosie 6 GN 1/1 na 6-10 GN 1/1
922751	[NOT TRANSLATED] Hood Hopper to directly connect the Hood to the centralized ventilation system, for Standard Hoods (with fan motor) and Hoods without fan motor
922776	[NOT TRANSLATED] Extension for condensation tube, 37cm

Akcesoria

Kod PNC	Opis
Zestawy montażowe na ścianę	
922643	Zestaw do podwieszenia pieca 6 GN 1/1 do ściany
922687	Zestaw do zamocowania pieca do ściany
Uzdatnianie wody	
920004	FILTR WODY Z WKŁADEM I PRZEPŁYWOMIERZEM DO NISKIEGO ZUŻYCIA PARY
920005	FILTR WODY Z WKŁADEM I PRZEPŁYWOMIERZEM DO ŚREDNIEGO ZUŻYCIA PARY
Inne akcesoria	
922326	Ruszt do pieczenia na rożnie
922327	4 długie widelce do pieczenia na rożnie
922421	Moduł IoT do OnE Connected (piece konwekcyjno-parowe, chłodziarko-zamrażarki szokowe, zmywarki tunelowe) oraz SkyDuo (jedna płytką IoT na urządzenie – do połączenia pieca i szybkochłodziarki dla procesu Cook&Chill).
922435	Router łączności (WiFi i LAN)
922448	Perforowana aluminiowa blacha do pieczenia z 4 krawędziami, z powlekaną powierzchnią, 400×600×20 mm
922449	Aluminiowa blacha do pieczenia z 4 krawędziami, z powlekaną powierzchnią, 400×600×20mm
922450	Zestaw do zbierania tłuszczu dla podstawy (szafy) pieca GN 1/1-2/1 (wózek z 2 zbiornikami, urządzenie otwierające/zamykające odpływ)
922451	Zestaw do zbierania tłuszczu dla otwartej podstawy pieca GN 1/1-2/1 (2 zbiorniki, urządzenie otwierające/zamykające odpływ)
922452	Zestaw do zbierania tłuszczu dla pieców GN 1/1 i 2/1 (2 plastikowe zbiorniki, zawór podłączeniowy z rurą do odpływu)
922453	Zestaw do zbierania tłuszczu dla pieców montowanych jeden na drugim 6 GN na 6 GN 1/1 – 2/1, z podstawą
922773	Reduktor ciśnienia wody na wejściu

Rekomendowane środki mycia

Kod PNC	Opis
0S2394	C25 - tabletki do płukania i odkamieniania; 50 tabletek w wiaderku
0S2395	C22 - tabletki do czyszczenia; bez fosforanów, 100 torebek w wiaderku (kraje nordyckie)