

SkyLine Pro Horno Combi Eléctrico 10GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217912 (ECOIE10IC2C0)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10 GN 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática

217922 (ECOIE10IC2A0)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10 GN 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.

- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces led.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas n.1 1/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- Ventilador con 5 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predisposto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.

Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

Aprobación: _____

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).

Sostenibilidad



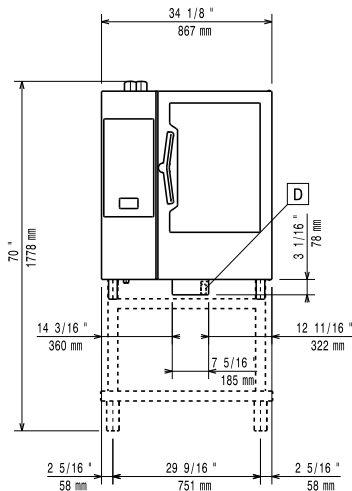
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).



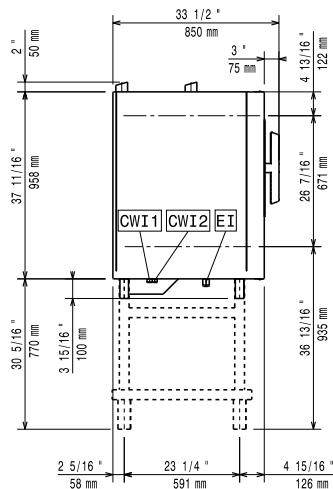
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Horno Combi Eléctrico 10GN1/1

Alzado

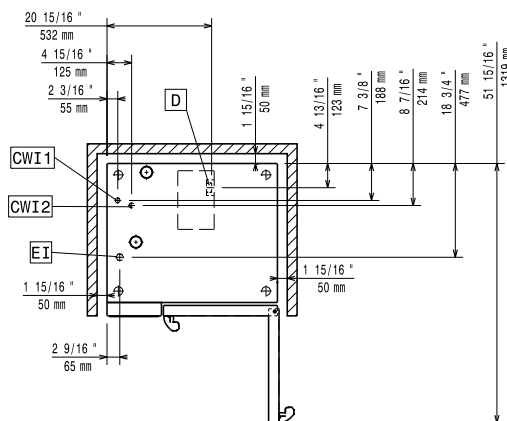


Lateral



- CW1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) EI = Conexión eléctrica (energía)
 CW2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Circuit breaker required

Suministro de voltaje

217912 (ECO101C2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217922 (ECO101C2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia eléctrica max.:

20.3 kW

Potencia eléctrica por defecto:

19 kW

Agua

Temp. máx. entrada de suministro de agua:

30 °C

Conexión de entrada de agua "CW1-CW2":

3/4"

Presión bar min/max::

1-6 bar

Cloruro:

<10 ppm

Conductividad:

>50 µS/cm

Desagüe "D":

50mm

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.

Instalación

Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Capacidad

GN:

10 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga:

50 kg

Info

Bisagras de la puerta

Derecho

Dimensiones externas, ancho

867 mm

Dimensiones externas, fondo

775 mm

Dimensiones externas, alto

1058 mm

Pesp:

217912 (ECO101C2C0)

144 kg

217922 (ECO101C2A0)

145 kg

Peso neto

127 kg

Peso del paquete

217912 (ECO101C2C0)

144 kg

217922 (ECO101C2A0)

145 kg

Volumen del paquete

217912 (ECO101C2C0)

1.06 m³

217922 (ECO101C2A0)

1.11 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine Pro
Horno Combi Eléctrico 10GN1/1

2026.08.28