

## SkyLine Pro

### SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**217984 (ECOG201C2G0)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x1 / 1GN, gas natural, programable, limpieza automática.  
Opcional (precio a consultar):  
- Gas GLP. Cód.217964

**225964 (ECOG201C2G6)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1, gas natural, 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 (ciclos de vapor, combi y convección); 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 n.1 carro con soporte para bandeja 1/1 GN, 63 mm de paso. - Patas regulables de nivelación.

## 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.
- Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- 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: predispuesto 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: 20 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.
- Protector de puerta integrado para evitar la

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

dispersión de vapor y calor por puerta cuando no se utiliza el bastidor enrollable.

### 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).

### accesorios incluidos

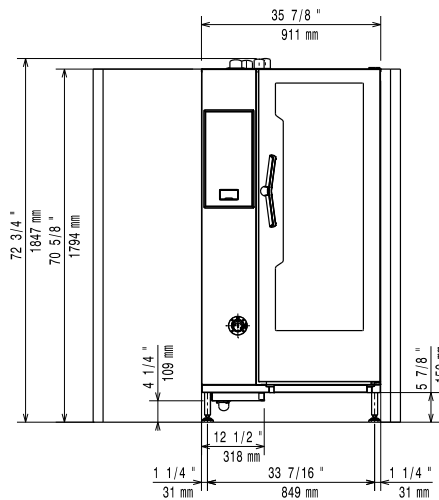
- 1 de Carro con soporte para PNC 922753 bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm



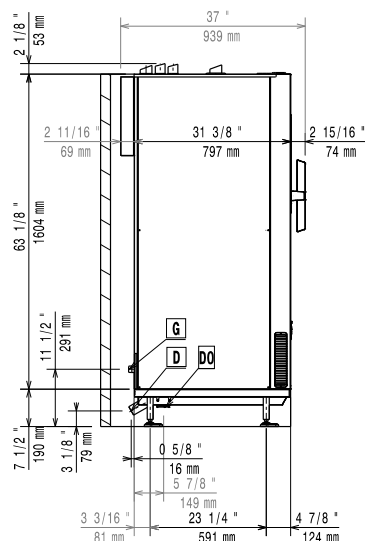
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1

Alzado

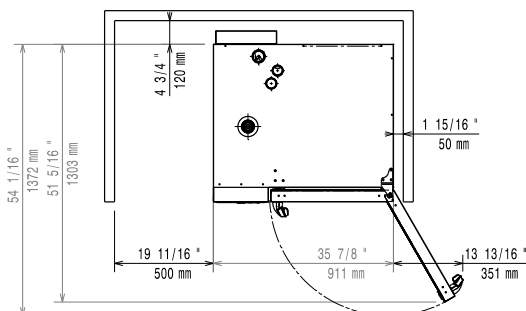


Lateral



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      EI = Conexión eléctrica (energía)  
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)      G = Conexión de gas  
D = Desagüe  
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



### Eléctrico

Necesario automático de corte individual

Suministro de voltaje

217984 (ECOG201C2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225964 (ECOG201C2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.8 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.8 kW

### Gas

Carga térmica total: 143178 BTU (42 kW)

Potencia gas: 42 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1" MNPT

### Agua

Electrolux Professional [ / b] recomienda el uso de agua tratada, basado en el análisis de las condiciones específicas de la instalación. Por favor, refiérase al manual para más detalles de la calidad del agua necesaria.

Consulte el manual del usuario para obtener información detallada sobre la calidad del agua.

Temp. máx. entrada de suministro de agua: 30 °C

Conexión de entrada de agua "CW11-CW12": 3/4"

Presión bar min/max:: 1-6 bar

Cloruro: <10 ppm

Conductividad: >50 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

### Instalación

Espacio libre:

217984 (ECOG201C2G0) 5 cm detrás y lado derecho

Espacio libre para acceso del Servicio:

217984 (ECOG201C2G0) 50 cm lado izquierdo

### Capacidad

GN: 20 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 100 kg

### Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 911 mm

Dimensiones externas, fondo 864 mm

Dimensiones externas, alto 1794 mm

Peso: 301 kg

Peso neto 268 kg

Peso del paquete 301 kg

Volumen del paquete 1.83 m³

### Certificaciones ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



SkyLine Pro  
SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1

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

2026.08.28