

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217881 (ECOG62B2G0)

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6 GN 2/1, gas natural, programable, limpieza automática. Opcionales (precios a consultar):
 - Gas GLP. Cód.217861
 - Boiler en AISI 316. Cód.217891

225861 (ECOG62B2G6)

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6 GN 2/1, gas natural, programable, limpieza automática. Opcional:
 - Gas GLP. Cód.217861
 - Boiler en AISI 316. Cód.217891

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.

- Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en Lambda Sensor.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 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; Ciclo de regeneración.
- 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 para bandejas GN 2/1 de paso 67 mm.

Características técnicas

- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- 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.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- 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 de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 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: 6 bandejas GN 2/1 o 12 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.

Aprobación: _____

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 2/1 GN, 67 mm de paso.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).

Sostenibilidad



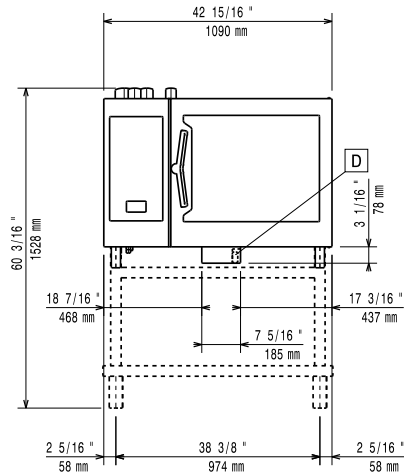
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).
- Función de potencia reducida para ciclos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



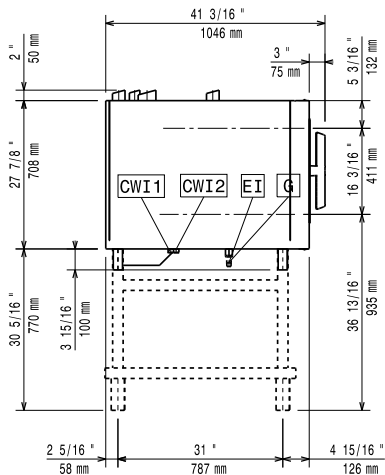
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

Alzado

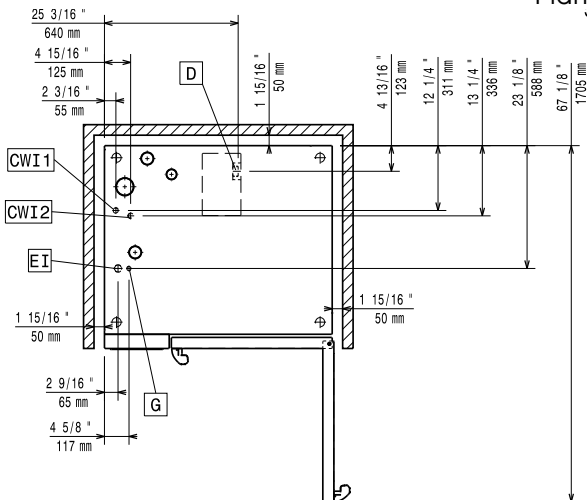


Lateral



- CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) EI = Conexión eléctrica (energía)
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor) G = Conexión de gas
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Circuit breaker required

Suministro de voltaje

217881 (ECOG62B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225861 (ECOG62B2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.5 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.5 kW

Gas

Carga térmica total: 109088 BTU (32 kW)

Potencia gas: 32 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

Agua

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

Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2": 3/4"

Presión bar min/max:: 1-6 bar

Cloruro: <17 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: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacidad

GN: 6 (GN 2/1)

Máxima capacidad de carga: 60 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 1090 mm

Dimensiones externas, fondo 971 mm

Dimensiones externas, alto 808 mm

Pesp:

217881 (ECOG62B2G0) 196 kg

225861 (ECOG62B2G6) 199 kg

Peso neto

217881 (ECOG62B2G0) 173 kg

225861 (ECOG62B2G6) 176 kg

Peso del paquete

217881 (ECOG62B2G0) 196 kg

225861 (ECOG62B2G6) 199 kg

Volumen del paquete 1.27 m³

Certificaciones ISO

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

SkyLine Premium
Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.28

