

SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 20 GN 1/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217639 (ECOE201K3A30)

Forno combi SkyLine ProS

Descrizione

Articolo N°

Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico.

Pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Sistema per la distribuzione dell'aria OptiFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato. 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta.

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia barra a LED di illuminazione. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portategole GN 1/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

Caratteristiche e benefici

- Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità.
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 60 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.
- Ciclo di pulizia breve: ciclo di pulizia ottimizzato con una durata di soli 33 minuti, che migliora l'efficienza e riduce i tempi di inattività.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).
- Electrolux Professional raccomanda un adeguato trattamento dell'acqua per garantire risultati di cottura ottimali e prolungare la durata dell'apparecchiatura. Verificare le condizioni idriche locali per selezionare il filtro più adatto. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

Costruzione

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).

Sostenibilità



- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- L'imballaggio esterno in cartone è realizzato con il 70% di materiali riciclati e carta certificata FSC*, stampato con inchiostro ecologico a base d'acqua per promuovere la sostenibilità e la responsabilità ambientale. (*Il Forest Stewardship Council è l'organizzazione leader mondiale per la corretta gestione delle foreste).
- Porta a triplo vetro che riduce al minimo la perdita di energia. * Circa il -10% del consumo energetico in modalità inattiva in convezione, in base al test in conformità con lo standard ASTM F2861-20.
- Consumo del 33% di acqua in meno, del 43% di detergente in meno e il 25% di energia in meno con i nuovi cicli di lavaggio. * Basato su test interni condotti presso il laboratorio Electrolux Professional, confrontando il forno combi SkyLine 20 GN1/1 elettrico con boiler rispetto alla versione precedente.

- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante con le funzioni green di SkyClean.
- I detergenti C22 e brillantanti C25 sono formulati senza fosfati e fosforo (C25 è anche privo di acido maleico), sicuri sia per l'ambiente che per la salute.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003 ☐
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005 ☐
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017 ☐
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036 ☐
- Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062 ☐
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) PNC 922086 ☐
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ☐
- Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette PNC 922189 ☐
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm PNC 922190 ☐
- Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm PNC 922191 ☐
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ☐
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 PNC 922264 ☐
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266 ☐
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281 ☐
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321 ☐
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW PNC 922324 ☐
- "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922326 ☐
- 4 spiedi lunghi PNC 922327 ☐
- Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ☐
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW PNC 922338 ☐
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ☐
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ☐
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386 ☐
- Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise PNC 922390 ☐
- Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie PNC 922420 ☐

• Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421	☐	• KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN	PNC 922778	☐
• Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922446	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	☐	• Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	☐
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	☐
• Scudo termico per forno 20 GN 1/1	PNC 922659	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm	PNC 922683	☐	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	☐
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1	PNC 922701	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm	PNC 922707	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	☐
• Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1	PNC 922715	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	☐
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 GN 1/1	PNC 922720	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	☐
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 GN 1/1	PNC 922725	☐			
• Cappa con motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922730	☐			
• Cappa senza motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922735	☐			
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922738	☐			
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922739	☐			
• Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN	PNC 922743	☐			
• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	☐			
• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	☐			
• Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore	PNC 922751	☐			
• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm	PNC 922753	☐			
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922754	☐			
• Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm	PNC 922756	☐			
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	PNC 922761	☐			
• Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm	PNC 922763	☐			
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1	PNC 922769	☐			
• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	☐			
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	☐			
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	☐			

Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	40.4 kW
Potenza installata, default:	37.7 kW

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:	30 °C
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Cloruri:	<10 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	20 (GN 1/1)
Capacità massima di carico:	100 kg

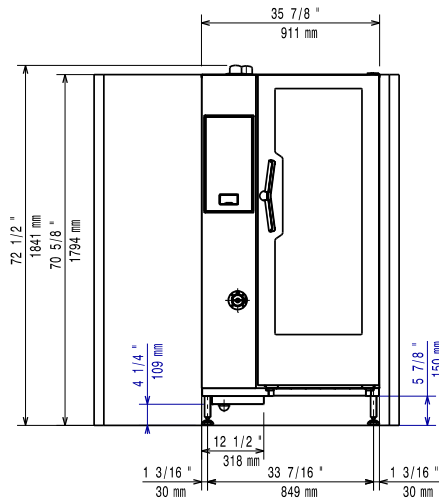
Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	911 mm
Dimensioni esterne, profondità:	864 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, peso:	282 kg
Peso netto:	249 kg
Peso imballo:	282 kg
Volume imballo:	1.83 m ³

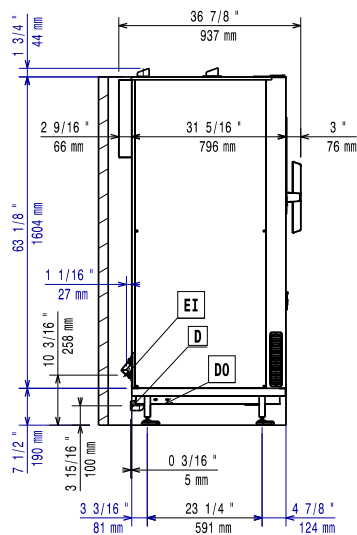
Certificati ISO

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

Fronte

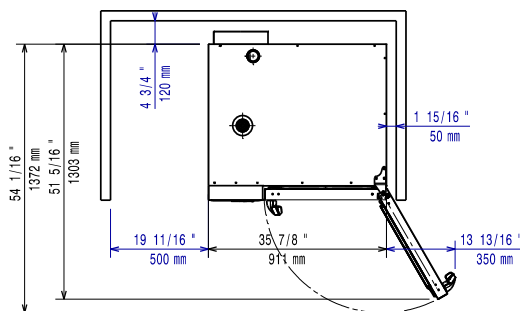


Lato

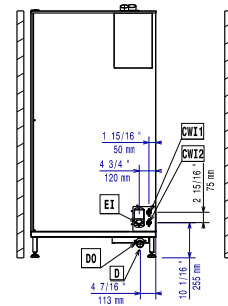


- CW1 = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica

Alto



Distances



- CW1 = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica