

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 portateghe 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:

- 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 ☐
- Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline PNC 922421 ☐

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Router per la connettività (WiFi e LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillitante | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per 4 baguette | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 20 GN 1/1 | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN 1/1 - passo 84mm | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1 | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 GN 1/1 | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cappa con motore per forni 20 GN 1/1 | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> | Accessori Chimici | | |
| • Cappa senza motore per forni 20 GN 1/1 | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> | • C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> | • C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello con struttura portateghe per 20 GN 1/1 - passo 63 mm | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello con struttura portateghe per 16 GN 1/1 - passo 80 mm | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1 | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN | PNC 922778 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | | |

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 |

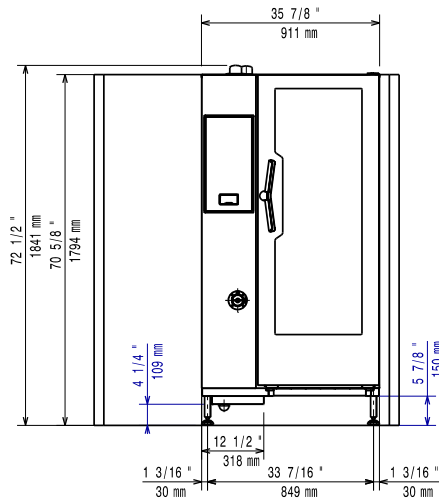
Informazioni chiave

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| 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 |

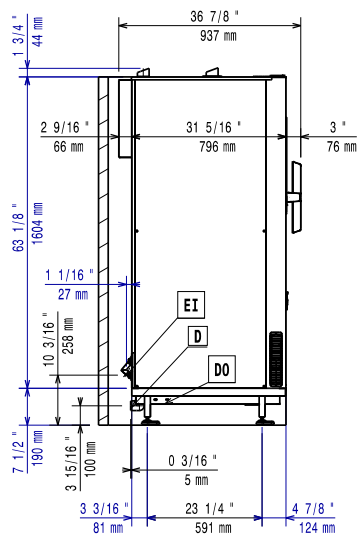
Certificati ISO

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

Fronte

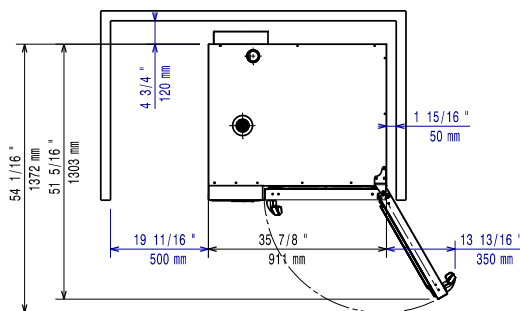


Lato

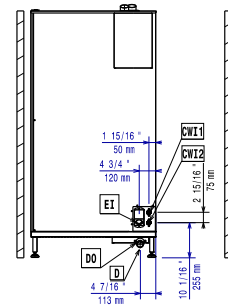


- CW11 = Attacco acqua fredda
CW12 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica

Alto



Distances



- CW11 = Attacco acqua fredda
CW12 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica