

# SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



217647 (ECOG101K3H30)

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

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 portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

## Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- 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).
- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- 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:





# SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- 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.

# 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 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.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- 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. (\*11 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.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello 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.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

## Accessori opzionali

Accessori opzioriali		
<ul> <li>Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore)</li> </ul>	PNC 920004	
<ul> <li>Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100</li> </ul>	PNC 920005	
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	
<ul> <li>Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304</li> </ul>	PNC 922017	
<ul> <li>Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)</li> </ul>	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	
<ul> <li>Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm</li> </ul>	PNC 922190	
<ul> <li>Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm</li> </ul>	PNC 922191	
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	
<ul> <li>Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304</li> </ul>	PNC 922264	
<ul> <li>Nasello per chiusura porta a doppio scatto</li> </ul>	PNC 922265	
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	
<ul> <li>Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10</li> </ul>	PNC 922281	
Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922321	
<ul> <li>Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW</li> </ul>	PNC 922324	
<ul> <li>"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</li> </ul>	PNC 922326	
<ul> <li>4 spiedi lunghi</li> </ul>	PNC 922327	
Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329	
<ul> <li>Gancio multifunzione con 2 uncini</li> </ul>	PNC 922348	
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	
Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	
Copertura termica per forno 10 GN 1/1	PNC 922364	
Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1	PNC 922382	
. ,	D\10 000707	

SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO

• Supporto a parete per tanica

Sonda USB con sensore singolo

detergente

• - NOTTRANSLATED -

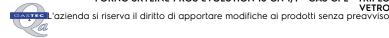












PNC 922386

PNC 922390

PNC 922394



# SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

•	Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421			per fissaggio a parete forni orto teglie per base forno 6 e 10	PNC 922687 PNC 922690	
•	Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435		GN 1/			
•	Ottimizzatore di vapore	PNC 922440			piedini neri regolabili per forno 6 e	PNC 922693	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC 922450			, 100-115mm	DNIC 000/0/	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC 922451		• Strutti	ura portateglie rinforzata per	PNC 922694	
	- NOTTRANSLATED -	PNC 922452			10 GN 1/1 - passo 64 mm	DNIC 000 (00	
	Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922601		base (	orto per tanica detergente per aperta	PNC 922699	
•	Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922602		mm) p	e per teglie pasticceria (400x600 per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	
	· ·	DNIC 000 ( 00		<ul> <li>Kit ruc</li> </ul>	ote per forni sovrapposti	PNC 922704	
•	Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922608			o per agnello o maialino (fino a GN 1/1	PNC 922709	
•	Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610		<ul><li>Griglion</li><li>1/1</li></ul>	a antiaderente forata a rombi, GN	PNC 922713	
	Base aperta con supporto teglie per	PNC 922612		<ul> <li>Suppo</li> </ul>	orto sonda per liquidi	PNC 922714	
	forno 6 e 10 GN 1/1	FINC 722012	_		a con motore per forni 6 e 10 GN	PNC 922728	
•	Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614		1/1 • Capp	a con motore per forni	PNC 922732	
•	Base armadiata calda con supporto	PNC 922615			pposti 6 GN 1/İ su 6 e 10 GN 1/I	DNC 000777	
	teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm			GN 1/		PNC 922733	
•	Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618		sovra	a senza motore per forni pposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	
•	Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922623		passo	ura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - o 85 mm	PNC 922741	
•	Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626		passo	ura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - o 85 mm	PNC 922742	
•	Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1	PNC 922630		GN, 2	oiedini regolabili per forni 6&10 30-290 mm	PNC 922745	
•	su 6 e 10 GN 1/1 Kit tubi di scarico in acciaio inox per	PNC 922636			a per cotture tradizionali static i, H=100 mm	PNC 922746	
	forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm			rigato	a doppio uso (lato liscio e lato ) 400x600 mm	PNC 922747	
	Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637		cappo	r collegare direttamente la a al sistema di ventilazione	PNC 922751	
	Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1	PNC 922645		cappe	alizzato della cucina. Indicato per e standard con e senza motore	DVIC 000750	
•	Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922648		GRAS		PNC 922752	
•	Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN	PNC 922649		ACQL		PNC 922773	
•	1/1 - passo 85 mm Teglia antiaderente per ciclo	PNC 922651		• Estens da 37	sione per tubo di condensazione cm	PNC 922776	ч
	disidratazione, GN 1/1, H=20 mm Teglia antiaderente piana per ciclo	PNC 922652		<ul> <li>Teglio H=20</li> </ul>	a antiaderente U-PAN GN 1/1, mm	PNC 925000	
	disidratazione, GN 1/1			• Teglio H=40	a antiaderente U-PAN GN 1/1,	PNC 925001	
	Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653		• Teglio	a antiaderente U-PAN GN 1/1,	PNC 925002	
•	Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656			mm a speciale per forno GN 1/1 io uso (in alluminio e con	PNC 925003	
•	Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661		rivesti	mento antiaderente per "grigliare no" - lato liscio, lato rigato)		
•	Scudo termico per forno 10 GN 1/1	PNC 922663			a in alluminio GN 1/1 antiaderente,	PNC 925004	
	Kit di conversione da gas metano a	PNC 922670		per fo ecc.)	rni (per grigliare carne, verdure,		
	GPL			•	a con stampi per 8 uova,	PNC 925005	
•	Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671		panco	akes, hamburgers, GN 1/1		_
•	Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678		<ul> <li>Teglio GN 1/</li> </ul>	piana pasticceria-panificazione,	PNC 925006	
•	Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10	PNC 922685		,	a GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	
	GN 1/1						

















# SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm</li> </ul>	PNC 925009	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm</li> </ul>	PNC 925010	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm</li> </ul>	PNC 925011	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	
<ul> <li>Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1</li> </ul>	PNC 930217	









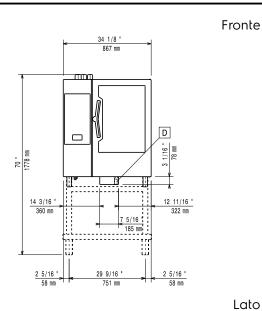








# SkyLine ProS FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO



33 1/2 "

860 mm

3 1/3 mm

860 mm

875 mm

875 mm

875 mm

886 mm

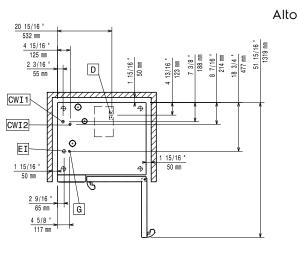
887 mm

887 mm

888 
CWI1 = Attacco acqua fredda CWI2 = Attacco acqua fredda 2 EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico



### **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz Potenza installata max: 1.1 kW

Potenza installata, default: 1.1 kW

Gas

Carico termico totale: 84618 BTU (21 kW)

Potenza gas: 21 kW
Fornitura gas: LPG, G31
Diametro collegamento gas

ISO 7/1:

1/2" MNPT

## 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: 10 (GN 1/1) Capacità massima di carico: 50 kg

### Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm
Dimensioni esterne, profondità: 775 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm
Dimensioni esterne, peso: 154 kg
Peso netto: 136 kg
Peso imballo: 154 kg
Volume imballo: 1.11 m³

### Certificati ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 15001; ISO 45001; ISO 50001

SkyLine Pros FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO













