

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



217647 (ECOG101K3H30)

Forno combi SkyLine ProS,

Descrizione

Articolo Nº

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:





- 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 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.
- 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. (*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.
- 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 opziorian		
 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) 	PNC 920004	
Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100	PNC 920005	
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	
Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	
Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per	PNC 922036	\Box
griglia)		_
 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	PNC 922264	\Box
AISI 304		
 Nasello per chiusura porta a doppio scatto 	PNC 922265	
• 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	
- 1		_

Copertura termica per forno 10 GN 1/1
 Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1

PNC 922382
PNC 922382

coperchio e rubinello

• Griglia GN 1/1 per anatre

GN, 100-130 mm

Gancio multifunzione con 2 uncini

• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10

Supporto a parete per tanica detergente
 Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise
 PNC 922386
 PNC 922390

• Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con PNC 922329

CF













PNC 922348

PNC 922351

PNC 922362



	- NOTTRANSLATED -	PNC 922394			Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	
	Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421		•	Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	
	Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435			Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	
•	STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)	PNC 922440			Struttura portateglie fissa mista GN 1/1	PNC 922685	_
•	Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due	PNC 922450			e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1		
	bacinelle, rubinetto e scarico)				Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	
•	Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle,	PNC 922451			Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	_
•	rubinetto e scarico) Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1	PNC 922452			Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	
	(2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)				Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm	PNC 922694	
•	Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922601			Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	
•	Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922602			Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	
•	Struttura portateglie 400x600 mm +	PNC 922608			Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	
	ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1				Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1	PNC 922709	
•	Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610		•	Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	
•	Base aperta con supporto teglie per	PNC 922612		•	Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	
•	forno 6 e 10 GN 1/1 Base armadiata con supporto teglie	PNC 922614			Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922728	
•	per forno 6 e 10 GN 1/1 Base armadiata calda con supporto	PNC 922615			Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	
	teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm			•	Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	
•	Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618		•	Cappa senza motore per forni sovrapposti 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		•	Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922741	
•	Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626		•	Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922742	
•	Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630		•	Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	
•	Kit tubi di scarico in acciaio inox per	PNC 922636			Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	
	forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	DNC 022/77			Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 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			Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione	PNC 922751	
	10 GN 1/1	PNC 922645	_		centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore		
	Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922648			CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	
•	Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922649			RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	
•	Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651			Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	
•	Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652			Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	
•	Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653			Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	
•		PNC 922656			Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	
	GN 1/1				Griglia speciale per forno GN 1/1	PNC 925003	
•	Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661			doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)		
•	Scudo termico per forno 10 GN 1/1	PNC 922663			m torno - tato liscio, lato figato)		















 Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) 	PNC 925004	
 Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 	PNC 925005	
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	
 Teglia GN 1/1 per 4 baguette 	PNC 925007	
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	
 Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm 	PNC 925010	
 Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm 	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	
 Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 	PNC 930217	





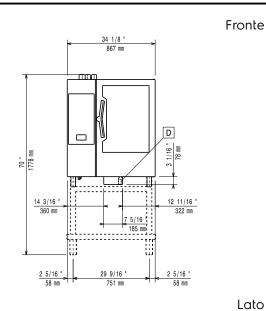












33 1/2 3 " 75 mm 671 CWI1 CWI2 EI 13/16 " 935 mm 15/16 " 100 mm 2_5/16 4 15/16 "

CWII Altacco acqua fredda 2 CWI2

Scarico acqua

DO Tubo di scarico

Attacco acqua fredda ΕI

Connessione elettrica Connessione gas

Alto 20 15/16 " 4 15/16 125 mm 2 3/16 £0 mm D CWI1 CWI2 ΕI 1 15/16 Ğ

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)

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

1/2" MNPT ISO 7/1:

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in

30 °C Altacco acqua "FCW" 3/4" Pressione, bar min/max: 1-6 bar Cloruri: <10 ppm Conducibilità: >50 µS/cm Scarico "D": 50mm

Capacità

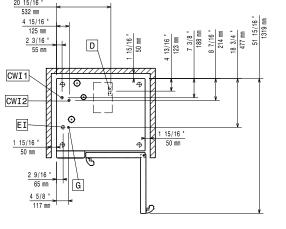
GN: 10 (GN 1/1) Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave

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

Certificati ISO

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



SkyLine Pros FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso











