Electrolux PROFESSIONAL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

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

217647 (ECOG101K3H30) Forno combi SkyLine ProS, GPL

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 portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

Approvazione: _____

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

- 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

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 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	❑
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	❑
Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329	❑
Gancio multifunzione con 2 uncini	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	❑
Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	❑
Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise	PNC 922390	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922394	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Scheda connettività IoT (per forni Skyline, abbattitori Skyline e lavastoviglie a cesto trascinato) e SkyDuo (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). PNC 922421 ❑
- Router SIM card per connettività (WiFi & LAN) PNC 922435 ❑
- STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) PNC 922440 ❑
- Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922450 ❑
- Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922451 ❑
- Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) PNC 922452 ❑
- Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm PNC 922601 ❑
- Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922602 ❑
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922608 ❑
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1 PNC 922610 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922612 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922614 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm PNC 922615 ❑
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618 ❑
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm PNC 922623 ❑
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1 PNC 922626 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 PNC 922630 ❑
- Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm PNC 922636 ❑
- Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm PNC 922637 ❑
- Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1 PNC 922645 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm PNC 922648 ❑
- Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm PNC 922649 ❑
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ❑
- Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata PNC 922653 ❑
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922656 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 PNC 922663 ❑
- Kit di conversione da gas metano a GPL PNC 922670 ❑
- Kit di conversione da GPL a gas metano PNC 922671 ❑
- Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 PNC 922685 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687 ❑
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922690 ❑
- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm PNC 922694 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti PNC 922704 ❑
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922728 ❑
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 PNC 922732 ❑
- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922733 ❑
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 PNC 922737 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm PNC 922745 ❑
- 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 PER KIT RACCOLTA GRASSI PNC 922752 ❑
- RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA PNC 922773 ❑
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925000 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925001 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925002 ❑
- 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 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• 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	❑

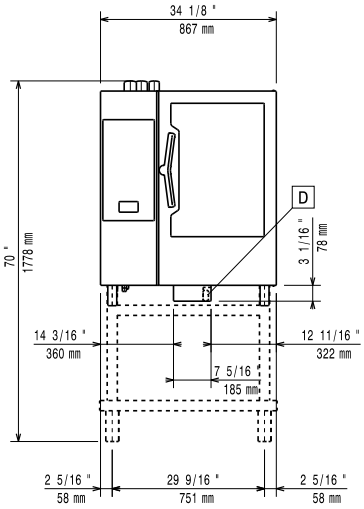
Accessori Chimici

• C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno	PNC 0S2394	❑
• C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno	PNC 0S2395	❑

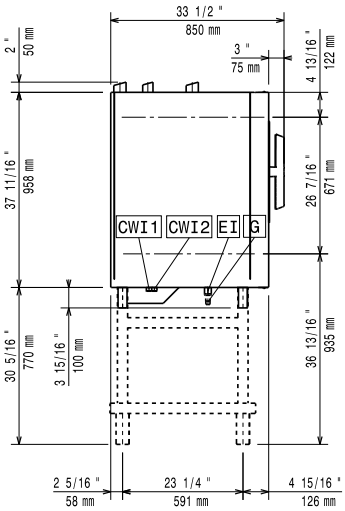
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

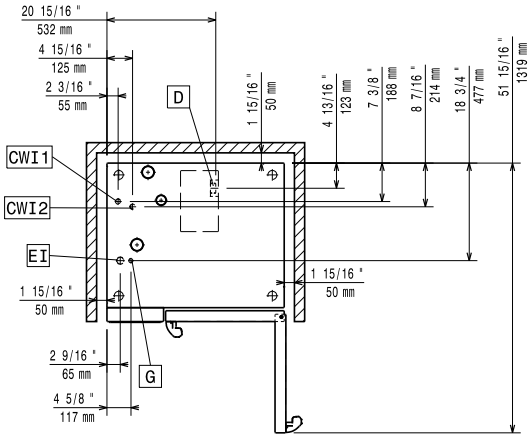


Lato



CWI1	=	Attacco acqua fredda	EI	=	Connessione elettrica
CWI2	=	Attacco acqua fredda 2	G	=	Connessione gas
D	=	Scarico acqua			
DO	=	Tubo di scarico			

Alto



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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso