Electrolux PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

# SkyLine ProS
# FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 20 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

**217650 (ECOG201K3H30)** FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 20 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

## 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.

## 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

- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale,

**Approvazione:**

facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).
- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- 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.

## 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 portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm | PNC 922753 |

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | ❑ |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri 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 | PNC 922390 | ❑ |
| • Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie | PNC 922420 | ❑ |
| • Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline | PNC 922421 | ❑ |
| • Router per la connettività (WiFi e LAN) | PNC 922435 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922446 | ❑ |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618 | ❑ |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | ❑ |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | ❑ |
| • Scudo termico per forno 20 GN 1/1 | PNC 922659 | ❑ |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL | PNC 922670 | ❑ |


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

- Kit di conversione da GPL a gas metano — PNC 922671 ❑
- Convogliatore fumi per forni a gas — PNC 922678 ❑
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm — PNC 922683 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni — PNC 922687 ❑
- Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922701 ❑
- Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm — PNC 922707 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 — PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi — PNC 922714 ❑
- Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1 — PNC 922715 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑


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

## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| **Potenza installata max:** | 1.8 kW |
| **Potenza installata, default:** | 1.8 kW |

## Gas

| | |
|---|---|
| **Carico termico totale:** | 168894 BTU (42 kW) |
| **Potenza gas:** | 42 kW |
| **Fornitura gas:** | LPG, G31 |
| **Diametro collegamento gas ISO 7/1:** | 1" 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:** | 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:** | 268 kg |
| **Peso netto:** | 268 kg |
| **Peso imballo:** | 301 kg |
| **Volume imballo:** | 1.83 m³ |

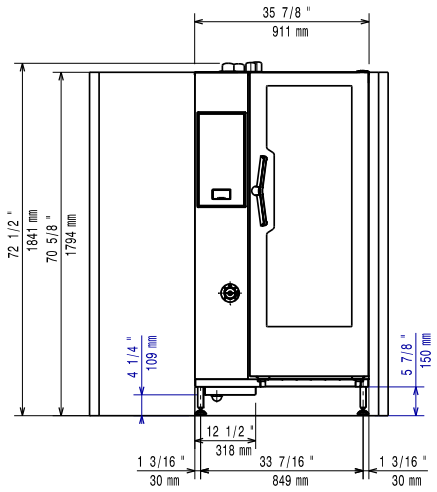
## Certificati ISO

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

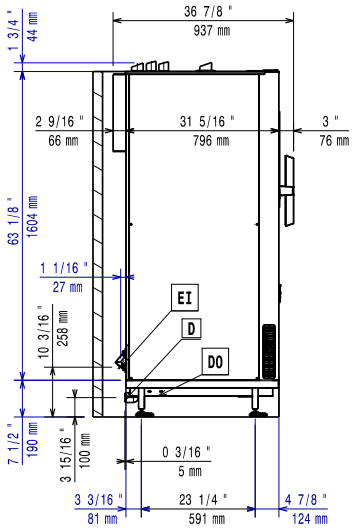

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# SkyLine ProS
# FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 20 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

## Fronte

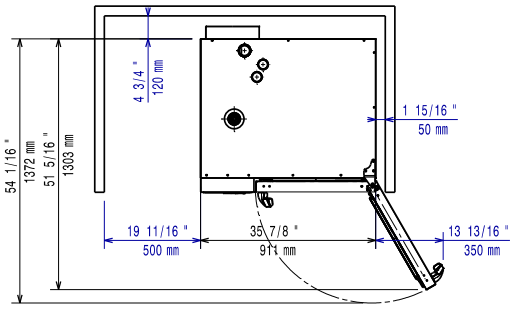



## Lato

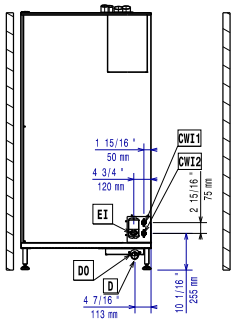



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| CWI1 | = | Attacco acqua fredda | EI | = | Connessione elettrica |
| CWI2 | = | Attacco acqua fredda 2 | G | = | Connessione gas |
| D | = | Scarico acqua | | | |
| DO | = | Tubo di scarico | | | |

## Alto




## Distances




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



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


2025.09.22