



SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 1/1 - GAS - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217734 (ECOG61B3G30)

Forno combi SkyLine Premium

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler. 4 cicli preimpostati (breve, medio, intenso, solo risciacquo).

Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta e Rigenerazione.

Backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connattività 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 portatagli GN 1/1, passo 67 mm.

Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- 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.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate. Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intenso, solo risciacquo) e decalcificazione integrata del generatore di vapore.
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 100 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Sono disponibili anche programmi di cottura in 4 fasi.
- 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 5 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 autodiagnistica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).
- 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

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

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

- 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.
- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).

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.
- 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.
- 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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |

• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>
• Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>
• 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg)	PNC 922086	<input type="checkbox"/>
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
• Nasello per chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	<input type="checkbox"/>
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922321	<input type="checkbox"/>
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW	PNC 922324	<input type="checkbox"/>
• "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	<input type="checkbox"/>
• 4 spiedi lunghi	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329	<input type="checkbox"/>
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922394	<input type="checkbox"/>
• Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421	<input type="checkbox"/>
• Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con piedini (H=250 mm) per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base	PNC 922436	<input type="checkbox"/>
• Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922451	<input type="checkbox"/>
• Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)	PNC 922452	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922453	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922600	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>



• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e PNC 922693 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl	PNC 922706	<input type="checkbox"/>
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 6 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922622	<input type="checkbox"/>	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922623	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1	PNC 922643	<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"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 15 e 25 kg. Nota: verificare con il cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	<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"/>
• Scudo termico per forno 6 GN 1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, PNC 925004 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	<input type="checkbox"/>	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008 per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>



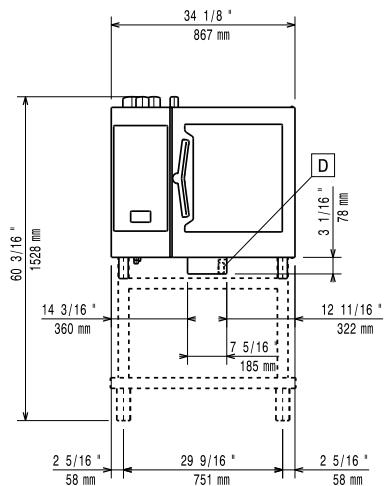
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012 H=20 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013 H=40 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014 H=60 mm

Accessori Chimici

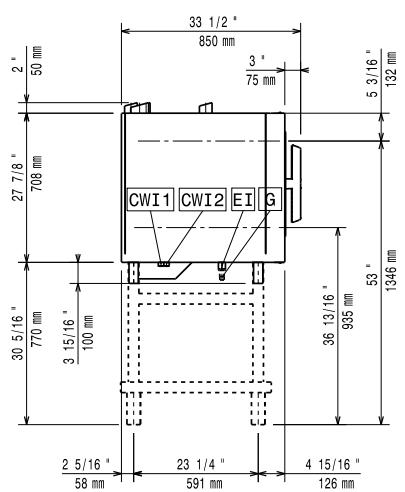
- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno PNC 0S2394
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno PNC 0S2395



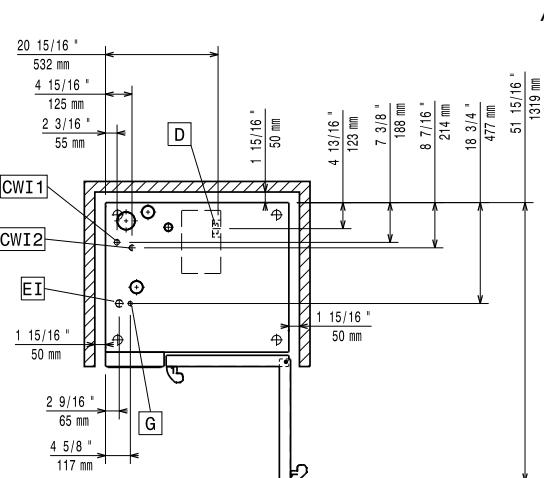
SkyLine Premium
FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 1/1 - GAS - TRIPLO VETRO
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



Fronte



Lato



Alto

Elettrico

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

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: 64771 BTU (19 kW)

19 kW

Fornitura gas: Natural Gas G20

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:

<17 ppm

Conducibilità:

>50 µS/cm

Scarico "D":

50mm

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installazione

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacità

GN: 6 (GN 1/1)

Capacità massima di carico: 30 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm

Dimensioni esterne, profondità: 775 mm

Dimensioni esterne, altezza: 808 mm

Dimensioni esterne, peso:

149 kg

Peso netto: 132 kg

Peso imballo: 149 kg

Volume imballo: 0.89 m³

Certificati ISO

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

