

SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



217736 (ECOG62B3G30)

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, intensivo, 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. 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 2/1, 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, intensivo, 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 autodiagnostica 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:





SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).















SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

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, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).
- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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.

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)
- 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.
- 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.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

Accessori opzionali

- Filtro esterno ad osmosi inversa per PNC 864388 lavastoviglie con vasca singola e boiler almosferico e per forni Demineralizzatore con cartuccia a PNC 920004 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 920005 • Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e PNC 922003 GN 2/1 (non per base disassemblata)
- PNC 922017 Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per PNC 922036

•	Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	
•	Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	

- Doccia laterale esterna (include i PNC 922171 supporti per il montaggio) Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI PNC 922175
- Teglia panificazione forata in alluminio/ PNC 922189
- silicone 400x600 mm, per 5 baguette Teglia panificazione in alluminio forato PNC 922190 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600
- Teglia panificazione in alluminio PNC 922191 400x600 mm

- PNC 922239 • 2 cesti per friggere Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264 \Box **AISI 304**
- Nasello per chiusura porta a doppio PNC 922265 scatto 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 PNC 922266
- kg ognuno) • Kit "Griglia Spiedo" composto da un PNC 922325 telaio universale + 6 spiedini corti - per
- forni GN 2/1 LW e CW • "Griglia spiedo" composta da un telaio PNC 922326 universale idoneo ad ospitare spiedini

lunghi o corti (non inclusi) - per forni

- GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922328 6 spiedi corti • Affumicatore Volcano per forni LW e PNC 922338
- PNC 922348 • Gancio multifunzione con 2 uncini • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 PNC 922351
- GN, 100-130 mm • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 PNC 922357
- PNC 922362 Griglia GN 1/1 per anatre • Supporto teglie per base forno PNC 922384
- disassemblata, 6 e 10 GN 2/1 Supporto a parete per tanica PNC 922386 detergente
- PNC 922390 Sonda USB con sensore singolo Scheda connettività (IoT) per forni e PNC 922421
- abbattitori Skyline PNC 922435 • Router per la connettività (WiFi e LAN) • - NOTTRANSLATED -PNC 922451
- PNC 922452 NOTTRANSLATED -
- PNC 922453 NOTTRANSLATED -PNC 922605 • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1
- Struttura portateglie con ruote, 5 GN PNC 922611 2/1 - passo 80 mm
- PNC 922613 Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1
- Base armadiata con supporto teglie PNC 922616 per forno 6 e 10 GN 2/1 PNC 922617 Base armadiata calda con supporto
- teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 e 400x600 mm Kit connessione esterna detergente e PNC 922618 brillantante
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su PNC 922624 forno gas 6 GN 2/1 - h=150 mm

















SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

•	Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm	PNC 922625		 Teglia per cotture tradizionali static PNC 922746 combi, H=100 mm 	
•	Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1	PNC 922627		 Griglia doppio uso (lato liscio e lato PNC 922747 rigato) 400x600 mm 	
•	Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN	PNC 922629		CARRELLO PER KIT RACCOLTA PNC 922752 GRASSI	
	2/1 su rialzo	DNIC 000771		RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO PNC 922773 ACQUA	
•	Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922631		• Estensione per tubo di condensazione PNC 922776 da 37 cm	
•	Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 2/1	PNC 922633		 Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925000 H=20 mm 	
•	Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 2/1 - h=250 mm	PNC 922634		 Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001 H=40 mm 	
•	Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50	PNC 922636		• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002 H=60 mm	
•	mm Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637		 Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare 	
•		PNC 922644		in forno" - lato liscio, lato rigato) Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, PNC 925004	
•	Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651		per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	
•	Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652		 Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 	
•	Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata	PNC 922654		 Teglia piana pasticceria-panificazione, PNC 925006 GN 1/1 	
	Scudo termico per forno 6 GN 2/1	PNC 922665		• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008	
	Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	PNC 922666	٥	 per cottura in forno di 28 patate Kit di compatibilita' installazione nuovo PNC 930218 	
•	Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1	PNC 922667		forno su base precedente gamma GN 2/1	
•	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, 5 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922681			
•	Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687			
•	Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922692			
•	Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693			
•	Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699			
•	Struttura portateglie con ruote, 6 GN 2/1 - passo 65 mm	PNC 922700			
•	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			
•	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 2/1	PNC 922729			
•	Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922731			
•	Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922734			
•	Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922736			
•	Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745			







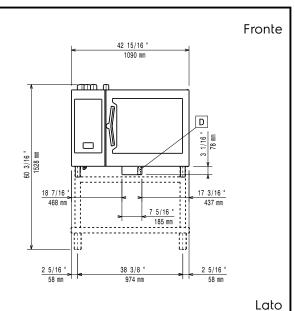


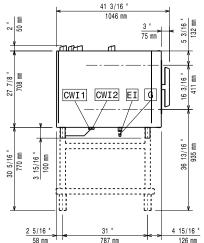






SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO



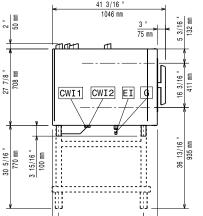


CWII Altacco acqua fredda CWI2

Altacco acqua fredda 2 Scarico acqua

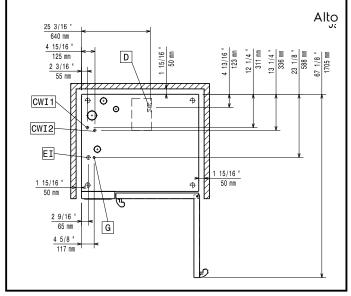
Tubo di scarico

DO



ΕI Connessione elettrica

Connessione gas



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.5 kW Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 109088 BTU (32 kW)

32 kW Potenza gas:

Fornitura gas: Natural Gas G20

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: <17 ppm Conducibilità: >50 µS/cm Scarico "D": 50mm

Capacità

GN: 6 (GN 2/1) Capacità massima di carico: 60 kg

Informazioni chiave

Lato destro Cardini porte: 1090 mm Dimensioni esterne, larghezza: Dimensioni esterne, profondità: 971 mm Dimensioni esterne, altezza: 808 mm Dimensioni esterne, peso: 196 kg Peso netto: 173 kg Peso imballo: 196 kg Volume imballo: 1.28 m³

Certificati ISO

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

SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 6 GN 2/1 - GAS - TRIPLO













