

## SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217743 (ECOG102B3G30)

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

- 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 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).
- 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.
- 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.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- 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.
- 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) e decalcificazione integrata del generatore di vapore.
- 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:

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).
- 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.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- 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 ☐
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003 ☐
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri 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 ☐
- Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ☐
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175 ☐
- 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 ☐
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW PNC 922325 ☐
- "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 ☐
- 6 spiedi corti PNC 922328 ☐
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ☐
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm PNC 922351 ☐
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm PNC 922357 ☐
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ☐
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922366 ☐
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1 PNC 922384 ☐
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386 ☐
- Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise PNC 922390 ☐
- Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline PNC 922421 ☐
- Router per la connettività (WiFi e LAN) PNC 922435 ☐
- 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 2/1 - passo 65 mm PNC 922603 ☐
- Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm PNC 922604 ☐
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1 PNC 922605 ☐
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 PNC 922609 ☐
- Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 PNC 922613 ☐

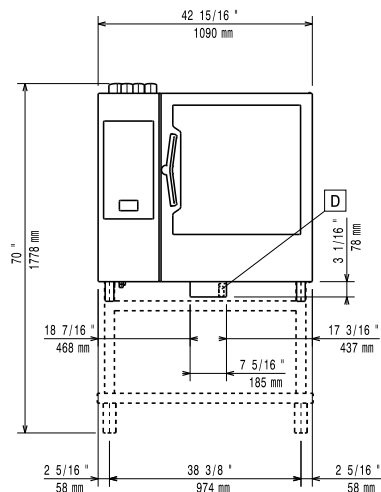
|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> | • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm   | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm  | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm   | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1   | PNC 922631 | <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"/> |
| • 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"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)  | PNC 925004 | <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"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1  | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm   | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1  | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm   | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata  | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm   | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 GN 2/1   | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm   | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1   | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Kit di compatibilit  installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1  | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL  | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Convogliatore fumi per forni a gas  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Supporto sonda per liquidi  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm  | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm   | PNC 922747 | <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"/> |   |            |                          |
| • CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |



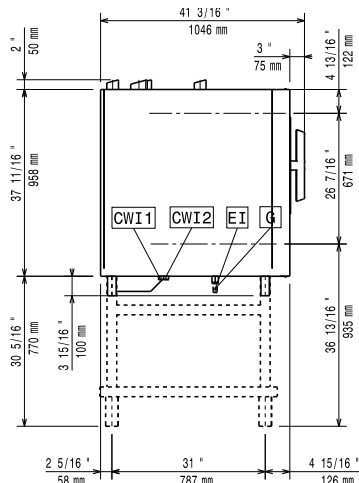
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

Fronte



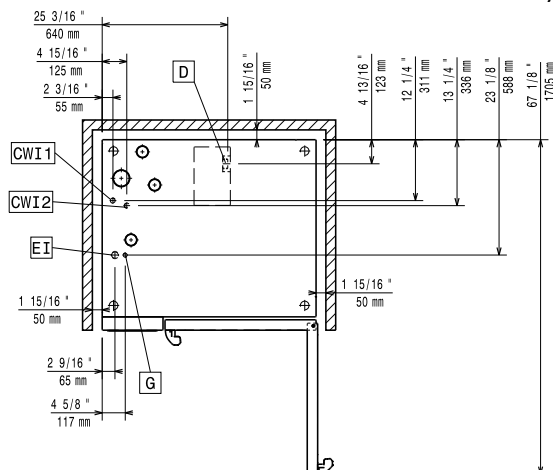
Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda  
CWI2 = Attacco acqua fredda 2  
D = Scarico acqua  
DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica  
G = Connessione gas

Alto



### 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: 160223 BTU (47 kW)  
Potenza gas: 47 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

### Capacità

GN: 10 (GN 2/1)  
Capacità massima di carico: 100 kg

### Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro  
Dimensioni esterne, larghezza: 1090 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 971 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm  
Dimensioni esterne, peso: 220 kg  
Peso netto: 195 kg  
Peso imballo: 220 kg  
Volume imballo: 1.59 m<sup>3</sup>

### Certificati ISO

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

SkyLine Premium  
FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

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

