

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

**217745 (ECOG201B3G30)**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 portateghe GN 1/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

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 banquetting 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:

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

- 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. (*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.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753

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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 per forni lengthwise | 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 | ☐ |

• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	☐
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm	PNC 922683	☐	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	☐
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1	PNC 922701	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm	PNC 922707	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	☐
• Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1	PNC 922715	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	☐
• Cappa con motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922730	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	☐
• 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	☐			

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.

Circuit breaker required

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:	184086 BTU (54 kW)
Potenza gas:	54 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
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:

<17 ppm

Conducibilità:

>50 µS/cm

Scarico "D":

50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

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

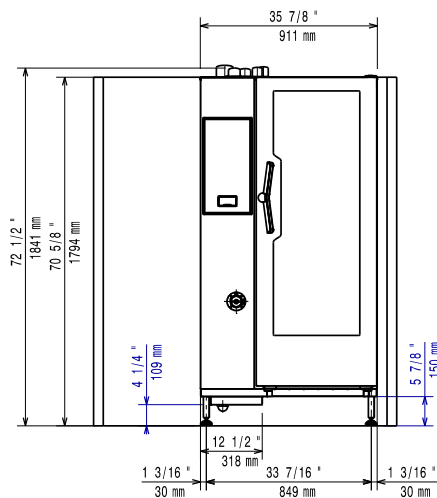
Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	911 mm
Dimensioni esterne, profondità:	864 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, peso:	321 kg
Peso netto:	288 kg
Peso imballo:	321 kg
Volume imballo:	2.05 m ³

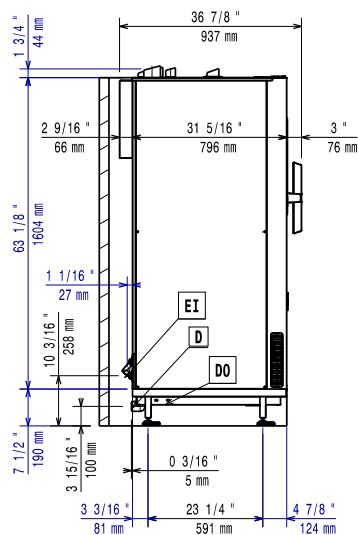
Certificati ISO

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

Fronte



Lato

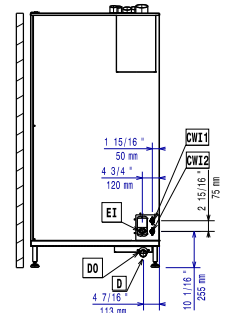


- CW11 = Attacco acqua fredda
CW12 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Distances



- CW11 = Attacco acqua fredda
CW12 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas