

SkyLine PremiumS
FORNO SKYLINE PREMIUMS
EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS - TRIPLO
VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217746 (ECOG202T3G30)

Forno combi SkyLine
PremiumS

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria OptiFlow e 7 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) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine Chills, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale.

Sonda a 6 sensori 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 portategile GN 2/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

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.
- 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.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- 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.
- 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.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione integrata del generatore di vapore.
- 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).
- 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.
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli *:
 - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banquetting)
 - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
 - Lievitazione
 - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
 - Cottura sottovuoto
 - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
 - Pastorizzazione di pasta
 - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)

Approvazione:

- Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
- Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- 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.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- 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 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.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- 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.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- 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.
- 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).
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente

accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.

- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.

Sostenibilità



- 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).
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- 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.
- 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.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
 - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
 - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
 - promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)
- 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 PNC 922757 per 20 GN 2/1 - passo 63 mm

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 ☐
- 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	☐	• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922739	☐
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	☐	• Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN	PNC 922743	☐
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	☐	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	☐
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	☐	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	☐
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	☐	• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm	PNC 922757	☐
• Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10	PNC 922281	☐	• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922758	☐
• "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	☐	• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922760	☐
• 6 spiedi corti	PNC 922328	☐	• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1	PNC 922762	☐
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	☐	• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm	PNC 922764	☐
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	☐	• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1	PNC 922770	☐
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm	PNC 922357	☐	• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	☐
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	☐	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	☐
• Copertura termica per forno 20 GN 2/1	PNC 922367	☐	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	☐
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421	☐	• 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	☐
• Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Kit SkyDuo - per collegare forno e abbattitore/congelatore Skyline. Il kit comprende 2 schede e cavi. Non per OneE Connected	PNC 922439	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922447	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	☐
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	☐
• Scudo termico per forno 20 GN 2/1	PNC 922658	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	☐
• 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	☐			
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm	PNC 922686	☐			
• 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 2/1	PNC 922716	☐			
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922738	☐			

Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	2.5 kW
Potenza installata, default:	2.5 kW

Gas

Carico termico totale:	340900 BTU (100 kW)
Potenza gas:	100 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:	0 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	20 (GN 2/1)
Capacità massima di carico:	200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1162 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1066 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, peso:	432 kg
Peso netto:	394 kg
Peso imballo:	432 kg
Volume imballo:	3.09 m ³

Certificati ISO

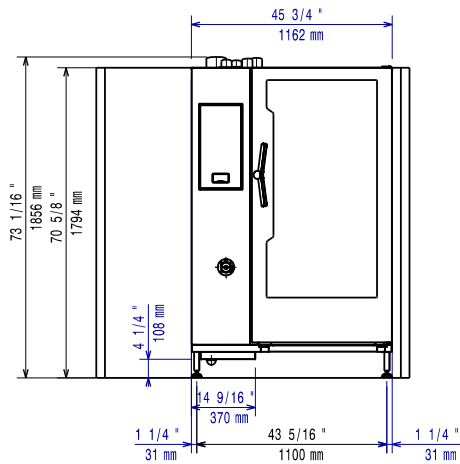
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---



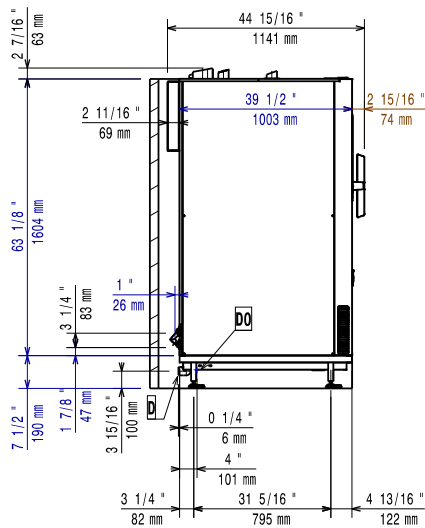
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

Fronte

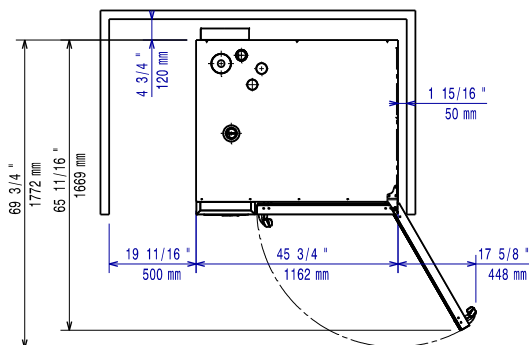


Lato

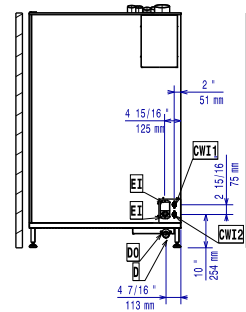


- CW11 = Attacco acqua fredda
CW12 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Distances



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

SkyLine PremiumS
FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

