



SkyLine Premium  
FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION  
20 GN 1/1 - ELETTRICO - BOILER AISI  
316L - TRIPLO VETRO



217844 (ECOE201B3A31)

Forno combi SkyLine Premium, boiler AIS 316L

## Descrizione

### Articolo N°

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler (AISI 316L) 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 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 GN1/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

## 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 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.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- 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](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

### Costruzione

- Boiler in AISI 316L per la protezione dalla corrosione.
- 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

- Connessione 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 contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	<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"/>
• 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"/>
• 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"/>
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Copertura termica per forno 20 GN 1/1	PNC 922365	<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"/>
• Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421	<input type="checkbox"/>
• Router HUB per connettività SIM (WiFi + 4G)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922446	<input type="checkbox"/>
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forno 20 GN 1/1	PNC 922659	<input type="checkbox"/>
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm	PNC 922683	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>



• Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm	PNC 922707	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	<input type="checkbox"/>
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	<input type="checkbox"/>
• Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1	PNC 922715	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	<input type="checkbox"/>
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 GN 1/1	PNC 922725	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	<input type="checkbox"/>
• Cappa con motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922730	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	<input type="checkbox"/>
• Cappa senza motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922735	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922738	<input type="checkbox"/>	<b>Accessori Chimici</b>	
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922739	<input type="checkbox"/>	• C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno	PNC 0S2394 <input type="checkbox"/>
• Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN	PNC 922743	<input type="checkbox"/>	• C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno	PNC 0S2395 <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 con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm	PNC 922753	<input type="checkbox"/>		
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922754	<input type="checkbox"/>		
• Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm	PNC 922756	<input type="checkbox"/>		
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	PNC 922761	<input type="checkbox"/>		
• Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm	PNC 922763	<input type="checkbox"/>		
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1	PNC 922769	<input type="checkbox"/>		
• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	<input type="checkbox"/>		
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>		
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>		
• KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN	PNC 922778	<input type="checkbox"/>		
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>		
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<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"/>		
• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>		
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>		
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>		
• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>		



**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
Potenza installata max: 40.4 kW  
Potenza installata, default: 37.7 kW

**Acqua**

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C  
Attacco acqua "FCW": 3/4"  
Pressione, bar min/max: 1-6 bar  
Cloruri: <85 ppm  
Conducibilità: >50 µS/cm  
Scarico "D": 50mm

**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: 298 kg  
Peso netto: 265 kg  
Peso imballo: 298 kg  
Volume imballo: 1.83 m<sup>3</sup>

**Certificati ISO**

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



