



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



217846 (ECOG61B3H30)

Forno combi SkyLine Premium, GPL

### 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, 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 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 portatiglie GN 1/1, passo 67 mm.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### 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, 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.
- 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

- 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.
- 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 Adattatore per camino da ordinare PNC 922706 in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl

### Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni  | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Demineralizzatore con cartuccia a 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 920004 | <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"/> |
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)  | PNC 922003 | <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"/> |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto  | PNC 922265 | <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"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922382 | <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"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922394 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Router per la connettività (WiFi e LAN)   | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con piedini (H=250 mm) per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base   | PNC 922436 | <input type="checkbox"/> |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)  | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico)  | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> |

• Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 PNC 922452 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)	PNC 922453	□	• Convogliatore fumi per forni a gas • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1	PNC 922678 PNC 922684	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922453	□	• Staffe per fissaggio a parete forni • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922687 PNC 922690	□
• Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922600	□	• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	□
• Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922606	□	• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	□
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1	PNC 922607	□	• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	□
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610	□	• Kit ruote per forni sovrapposti • 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 922704 PNC 922706	□
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922612	□	• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	□
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614	□	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	□
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm	PNC 922615	□	• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922728	□
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	□	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	□
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 6 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922622	□	• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	□
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922623	□	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	□
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	□	• Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	□
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	□	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	□
• Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base	PNC 922632	□	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	□
• Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm	PNC 922635	□	• Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore	PNC 922751	□
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	□	• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	□
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	□	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	□
• Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1	PNC 922643	□	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	□
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	□	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	□
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	□	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	□
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	□	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	□
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1	PNC 922655	□	• 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	□
• Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 15 e 25 kg. Nota: verificare con il cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1	PNC 922657	□	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	□
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	PNC 922660	□	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	□
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	□	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	□
• Scudo termico per forno 6 GN 1/1	PNC 922662	□	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	□
• Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	□	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	□
• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	□			



ENERGY STAR



Intertek



EROCERT

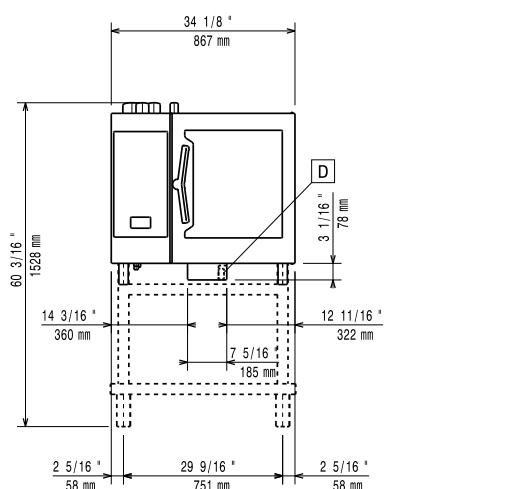
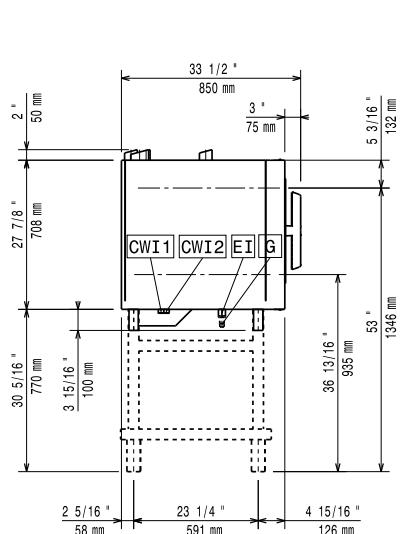


ERGONOMICS  
\*\*\*\*\*

- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925013
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925014

**Accessori Chimici**

- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno PNC 0S2394
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno PNC 0S2395


**Fronte**

**Lato**
**CWI1** = Attacco acqua fredda

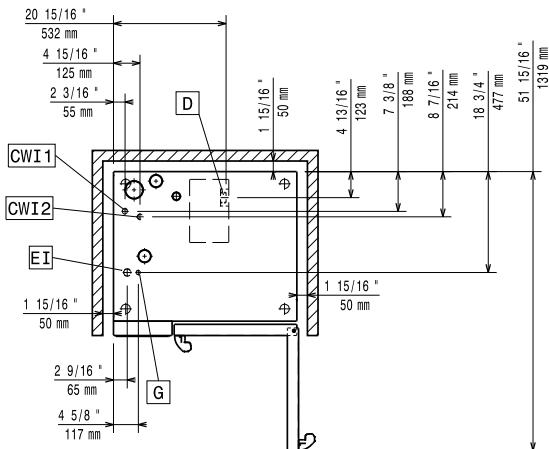
**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**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:** 1.1 kW  
**Potenza installata, default:** 1.1 kW

**Gas**
**Carico termico totale:** 76429 BTU (19 kW)  
**Potenza gas:** 19 kW  
**Fornitura gas:** LPG, G31  
**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:** 6 (GN 1/1)  
**Capacità massima di carico:** 30 kg

**Informazioni chiave**
**Cardini porte:** Lato destro  
**Dimensioni esterne, larghezza:** 867 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 775 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 808 mm  
**Dimensioni esterne, peso:** 149 kg  
**Peso netto:** 132 kg  
**Peso imballo:** 149 kg  
**Volume imballo:** 0.89 m³

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