



## SkyLine Premium FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO



217857 (ECOG202B3H30)

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, 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 portateglie GN 2/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

**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)



**SkyLine Premium**  
**FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION**  
**20 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO**

massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).



**SkyLine Premium**  
**FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO**  
**VETRO**

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

2026.01.09

## 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 Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757

## Accessori opzionali

- |  |            |                          |  |                          |
|--|------------|--------------------------|--|--------------------------|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni  | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> | • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 PNC 922713               | <input type="checkbox"/> |
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Supporto sonda per liquidi PNC 922714                                | <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"/> | • Rampa di ingresso per forno 20 GN 2/1 PNC 922716                     | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN PNC 922743        | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)  | PNC 922036 | <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"/> |

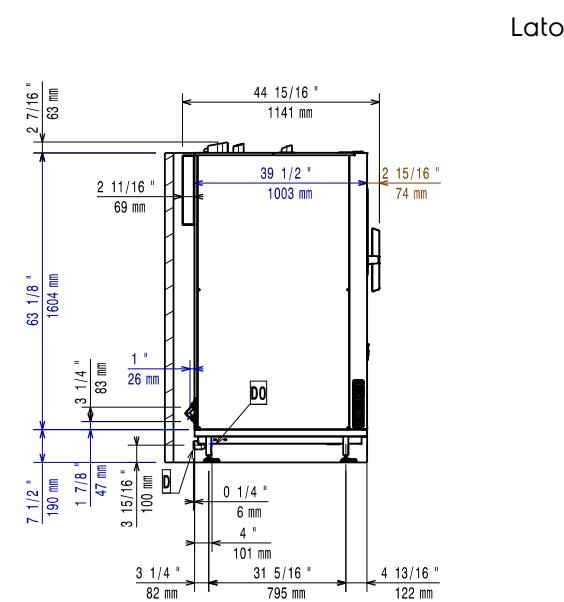
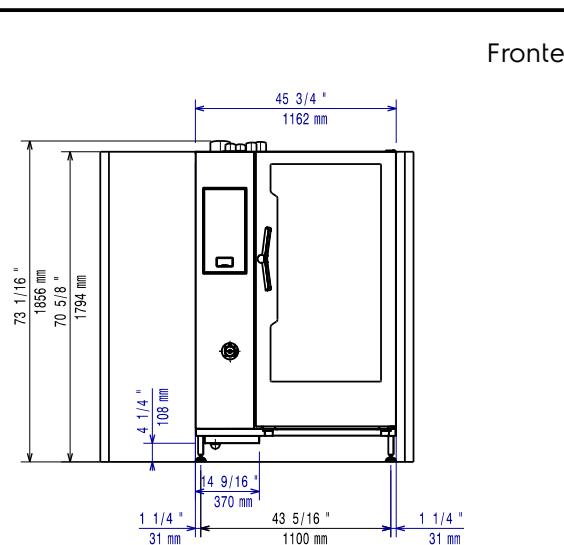


- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm PNC 922758
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922760
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1 PNC 922762
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm PNC 922764
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1 PNC 922770
- 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
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008

<b>Elettrico</b>	
<input type="checkbox"/>	Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
<input type="checkbox"/>	Potenza installata max: 2.5 kW
<input type="checkbox"/>	Potenza installata, default: 2.5 kW
<b>Gas</b>	
<input type="checkbox"/>	Carico termico totale: 402275 BTU (100 kW)
<input type="checkbox"/>	Potenza gas: 100 kW
<input type="checkbox"/>	Fornitura gas: LPG, G31
<input type="checkbox"/>	Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" MNPT
<b>Acqua</b>	
<input type="checkbox"/>	Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C
<input type="checkbox"/>	Attacco acqua "FCW" 3/4"
<input type="checkbox"/>	Pressione, bar min/max: 1-6 bar
<input type="checkbox"/>	Cloruri: <17 ppm
<input type="checkbox"/>	Conducibilità: >50 µS/cm
<input type="checkbox"/>	Scarico "D": 50mm
<b>Capacità</b>	
<input type="checkbox"/>	GN: 20 (GN 2/1)
<input type="checkbox"/>	Capacità massima di carico: 200 kg
<b>Informazioni chiave</b>	
<input type="checkbox"/>	Cardini porte: Lato destro
<input type="checkbox"/>	Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensioni esterne, profondità: 1066 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensioni esterne, peso: 429 kg
<input type="checkbox"/>	Peso netto: 391 kg
<input type="checkbox"/>	Peso imballo: 429 kg
<input type="checkbox"/>	Volume imballo: 2.77 m³
<b>Certificati ISO</b>	
<input type="checkbox"/>	ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

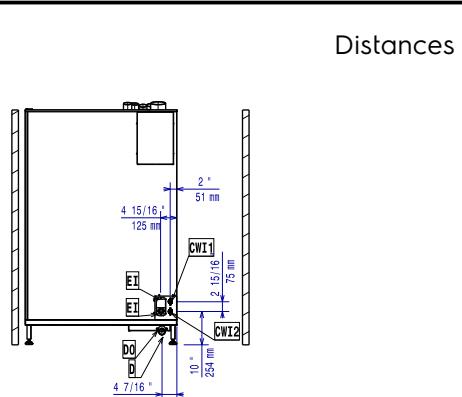
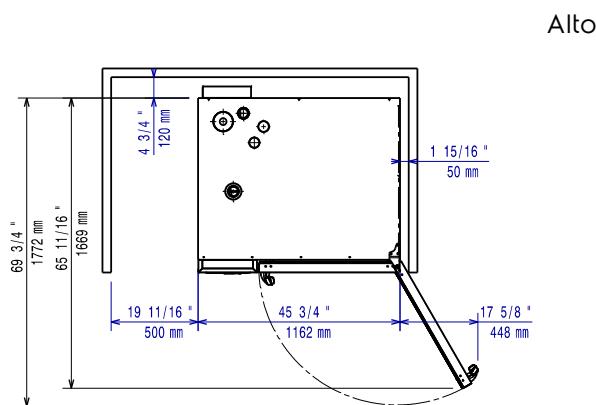
### Accessori Chimici

- 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



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

EI = Connessione elettrica  
 G = Connessione gas



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

EI = Connessione elettrica  
 G = Connessione gas



Intertek

