Electrolux PROFESSIONAL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

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

217857 (ECOG202B3H30) 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, 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 portateglie GN 2/1, passo 63 mm. Piedini regolabili.

Approvazione: _____

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 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 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).

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

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 ❑
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) — PNC 920003 ❑
- Filtro acqua con cartuccia e contalitri 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 ❑
- 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 ❑
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW — PNC 922338 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini — PNC 922348 ❑
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm — PNC 922357 ❑
- Griglia GN 1/1 per anatre — PNC 922362 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 2/1 — PNC 922367 ❑
- Supporto a parete per tanica detergente — PNC 922386 ❑
- Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise — PNC 922390 ❑
- Scheda connettività IoT (per forni Skyline, abbattitori Skyline e lavastoviglie a cesto trascinato) e SkyDuo (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). — PNC 922421 ❑
- Router SIM card per connettività (WiFi & LAN) — PNC 922435 ❑
- Kit di sollevamento con prolunga carrello per forno 20 GN 2/1 — PNC 922447 ❑
- 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 2/1 — PNC 922658 ❑
- 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 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 ❑
- 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 ❑

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

• 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	❑

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	❑

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:	402275 BTU (100 kW)
Potenza gas:	100 kW
Fornitura gas:	LPG, G31
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

Capacità

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

Informazioni chiave

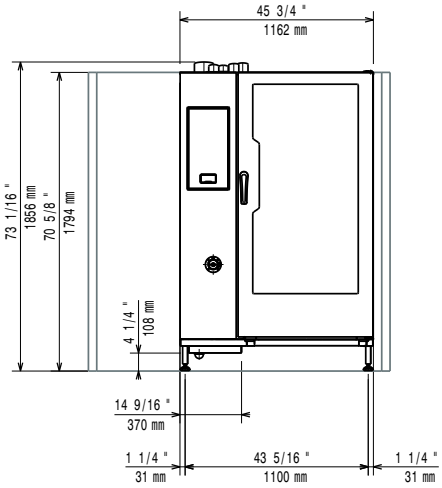
Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1162 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1066 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, peso:	438 kg
Peso netto:	391 kg
Peso imballo:	438 kg
Volume imballo:	2.77 m³

Certificati ISO

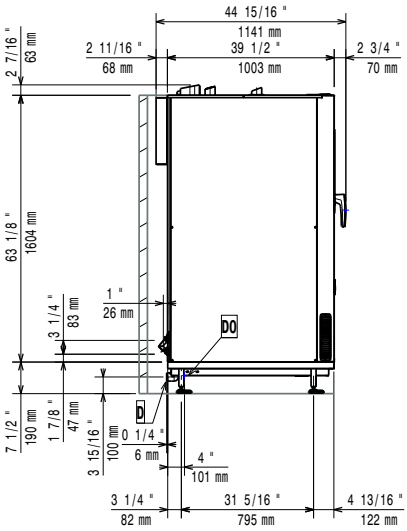
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

Fronte

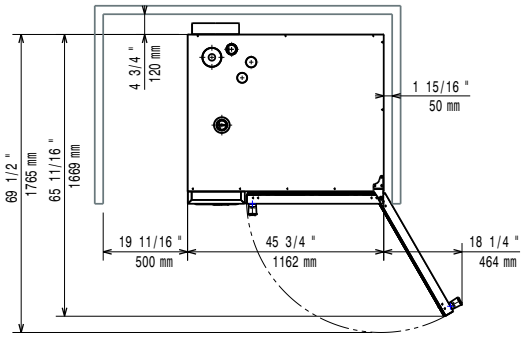


Lato

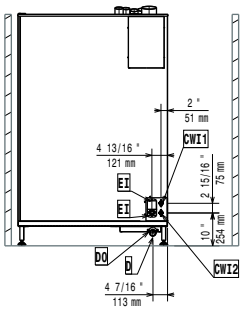


CWI1	=	Attacco acqua fredda	EI	=	Connessione elettrica
CWI2	=	Attacco acqua fredda 2	G	=	Connessione gas
D	=	Scarico acqua			
DO	=	Tubo di scarico			

Alto



Distances



CWI1	=	Attacco acqua fredda	EI	=	Connessione elettrica
CWI2	=	Attacco acqua fredda 2	G	=	Connessione gas
D	=	Scarico acqua			
DO	=	Tubo di scarico			

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