

## SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 6 GN 1/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217935 (ECO61C3A30)

Forno combi SkyLine Pro

### Descrizione

#### Articolo N°

Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello di controllo digitale e selezione guidata. 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 1/1, passo 67 mm.

### Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).
- Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità.
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
  - 0 = nessuna produzione
  - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
  - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
  - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
  - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
  - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- 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.
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- 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.
- 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.

Approvazione:

- 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.

### Accessori opzionali

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri 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 contaltri 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/ silicene 400x600 mm, per 5 bague  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forata 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"/> |
| • Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm   | PNC 922448 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm  | PNC 922449 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)                                    | PNC 922450 | <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 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)                           | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922453 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm   | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm   | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |

• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su rialzo	PNC 922628	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Struttura portateglie fissa, 5 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• 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	<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"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forno 6 GN 1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Kit di compatibilità per installazione forno Skyline elettrico 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 GN 1/1 precedente gamma (è necessario anche il vecchio kit 922319)	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm	PNC 922688	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<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"/>
• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>

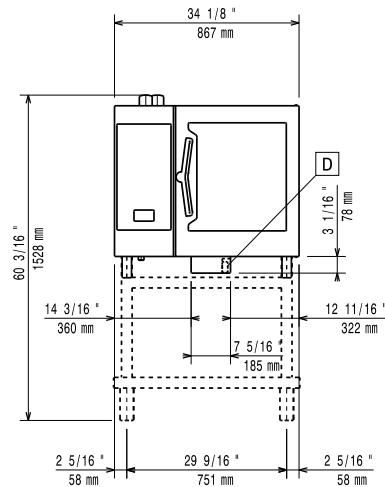
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008 ☐  
per cottura in forno di 28 patate
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, PNC 925009 ☐  
H=20 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, PNC 925010 ☐  
H=40 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, PNC 925011 ☐  
H=60 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012 ☐  
H=20 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013 ☐  
H=40 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014 ☐  
H=60 mm
- Kit di compatibilit  installazione nuovo PNC 930217 ☐  
forno su base precedente gamma GN  
1/1



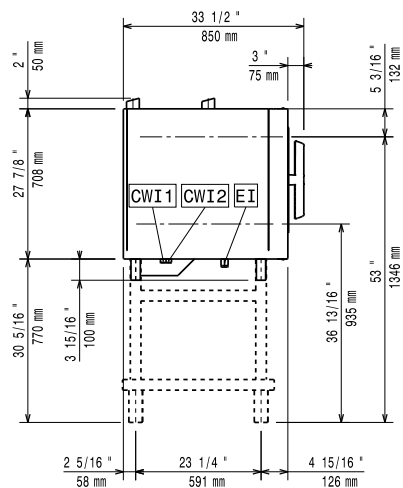
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 6 GN 1/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO

Fronte



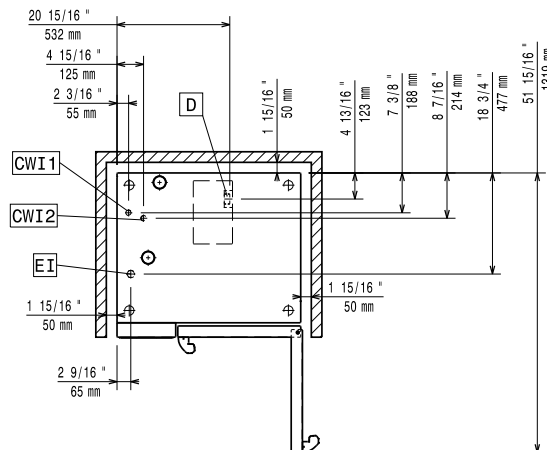
Lato



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

EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	11.8 kW
Potenza installata, default:	11.1 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:	<10 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:	124 kg
Peso netto:	107 kg
Peso imballo:	124 kg
Volume imballo:	0.89 m <sup>3</sup>

### Certificati ISO

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



SkyLine Pro  
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 6 GN 1/1 - ELETTRICO - TRIPLO  
VETRO

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