



## SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO



217938 (ECOE102C3A30) 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. 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 portaglie GN 2/1, passo 67 mm.

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

### Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- 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:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

- 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



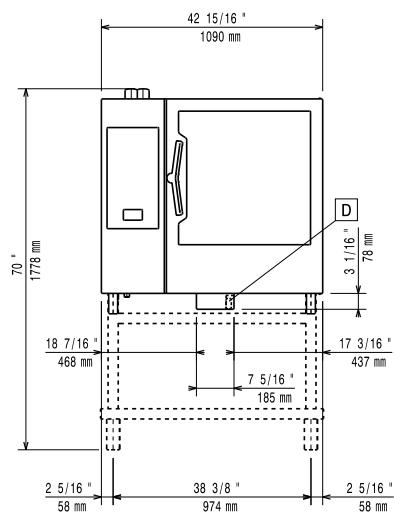
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- L'imballaggio esterno in cartone 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

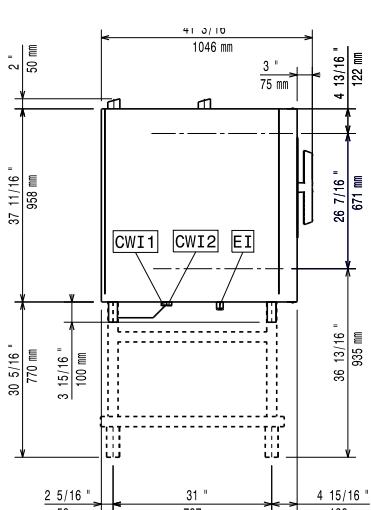
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100                    | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1   | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304   | PNC 922175 | <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 cestini 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"/> |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW   | PNC 922325 | <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"/> |
| • 6 spiedi corti  | PNC 922328 | <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"/> |
| • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm  | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 10 GN 2/1   | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1   | PNC 922384 | <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"/> |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cottura a vapore intensivo)  | 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"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 10 GN 2/1 - passo 65 mm  | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm   | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1   | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1   | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1   | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1  | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 2/1 - h=120 mm  | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |

• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1	PNC 922627	<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"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<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"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	<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"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm	PNC 922650	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<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"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, PNC 925004 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forno 10 GN 2/1	PNC 922664	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, PNC 925006 GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, PNC 925008 per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm	PNC 922688	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922692	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	<b>Accessori Chimici</b>		
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno	PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno	PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 2/1	PNC 922719	<input type="checkbox"/>			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922721	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 2/1	PNC 922724	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922726	<input type="checkbox"/>			
• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922729	<input type="checkbox"/>			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922731	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922734	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922736	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	<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 PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			



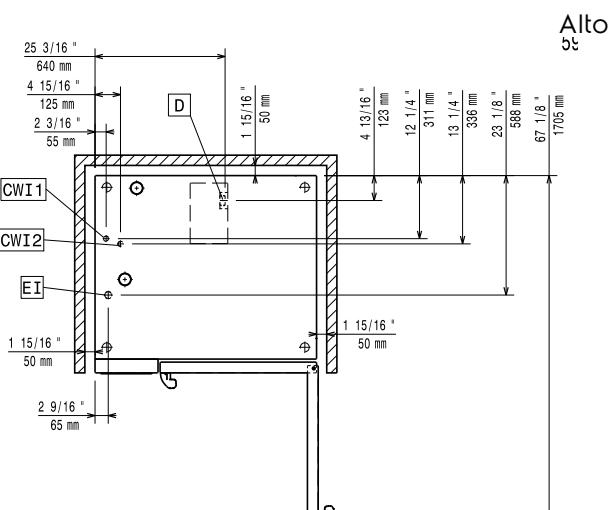
Fronte



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: 37.9 kW  
 Potenza installata, default: 35.4 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: 10 (GN 2/1)  
 Capacità massima di carico: 100 kg

**Informazioni chiave**

Cardini porte: Lato destro  
 Dimensioni esterne, larghezza: 1090 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 971 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm  
 Dimensioni esterne, peso: 188 kg  
 Peso netto: 163 kg  
 Peso imballo: 188 kg  
 Volume imballo: 1.59 m<sup>3</sup>

**Certificati ISO**

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