



## SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 20 GN 2/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO



217942 (ECOE202C3A30) 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 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.
- 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 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

- 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.

### Approvazione:



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

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili 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 inclusi

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

### Accessori opzionali

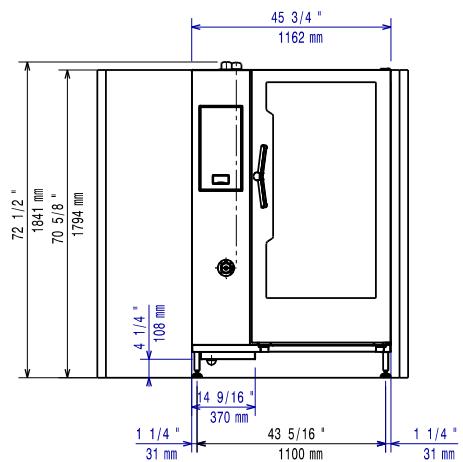
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100                    | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • 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 cestì per friggere   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • "Griglia spiedi" 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"/> |
| • Affumicatore Volcano per forni LW e CW  | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini   | PNC 922348 | <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 20 GN 2/1   | PNC 922367 | <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 per la connettività (WiFi e LAN)   | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Deflettore superiore per carrello per forno 20 GN 2/1   | PNC 922445 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922447 | <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 connessione esterna detergente e brillantante   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 20 GN 2/1   | PNC 922658 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm   | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm  | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1  | PNC 922701 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm   | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto sonda per liquidi  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Rampa di ingresso per forno 20 GN 2/1   | PNC 922716 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm   | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm   | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN  | PNC 922743 | <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 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm  | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |

• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922760	<input type="checkbox"/>	<b>Elettrico</b>
• Carrello con struttura portaleglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1	PNC 922762	<input type="checkbox"/>	<b>Tensione di alimentazione:</b> 380-415 V/3N ph/50-60 Hz <b>Potenza installata max:</b> 70.2 kW <b>Potenza installata, default:</b> 65.4 kW
• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm	PNC 922764	<input type="checkbox"/>	<b>Acqua</b>
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>	<b>Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:</b> 30 °C <b>Attacco acqua "FCW"</b> 3/4" <b>Pressione, bar min/max:</b> 1-6 bar <b>Cloruri:</b> <10 ppm <b>Conducibilità:</b> >50 µS/cm <b>Scarico "D":</b> 50mm
• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	<input type="checkbox"/>	<b>Capacità</b>
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>	<b>GN:</b> 20 (GN 2/1) <b>Capacità massima di carico:</b> 200 kg
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>	<b>Informazioni chiave</b>
• KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN	PNC 922778	<input type="checkbox"/>	<b>Cardini porte:</b> Lato destro <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b> 1162 mm <b>Dimensioni esterne, profondità:</b> 1066 mm <b>Dimensioni esterne, altezza:</b> 1794 mm <b>Dimensioni esterne, peso:</b> 368 kg <b>Peso netto:</b> 330 kg <b>Peso imballo:</b> 368 kg <b>Volume imballo:</b> 2.77 m <sup>3</sup>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>	<b>Certificati ISO</b>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>	<b>ISO Standards:</b> ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
• 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"/>	
• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>	
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>	
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>	
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>	

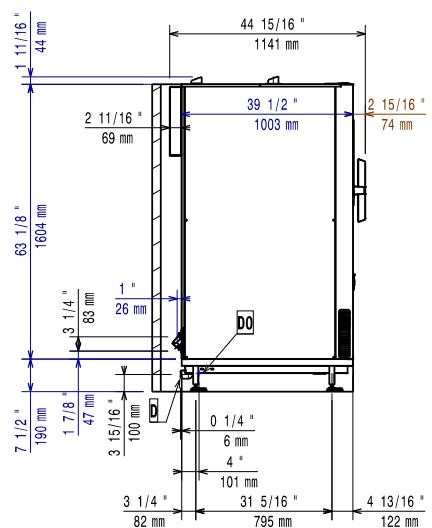


**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 20 GN 2/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO



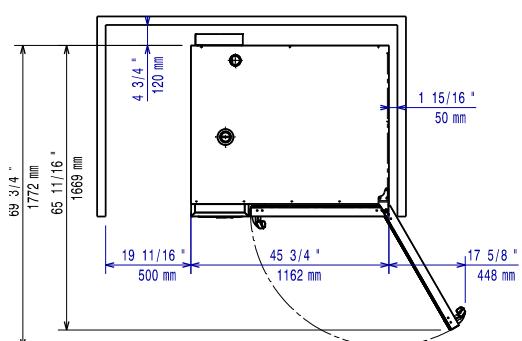
## Fronte



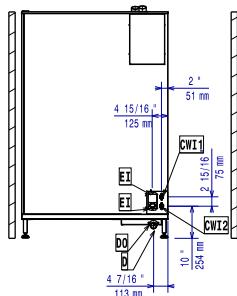
Lato

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

EI = Connessione elettrica



Alto



**CWI1** = Attacco acqua fredda

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

0 = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

**SkyLine Pro**  
**FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 20 GN 2/1 - ELETTRICO - TRIPLO VETRO**

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

