



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
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

- Connessione 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 cestini 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
• "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
• 6 spiedi corti		PNC 922328
• 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 e abbattitori Skyline		PNC 922421
• Router per la connettività (WiFi e LAN)		PNC 922435
• Deflettore superiore per carrello per forno 20 GN 2/1		PNC 922445
• - NOT TRANSLATED -		PNC 922447
• Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm		PNC 922448
• Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm		PNC 922449
• 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
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm		PNC 922686
• Staffe per fissaggio a parete forni		PNC 922687
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm		PNC 922688
• 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
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm		PNC 922738
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm		PNC 922739
• 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
• 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

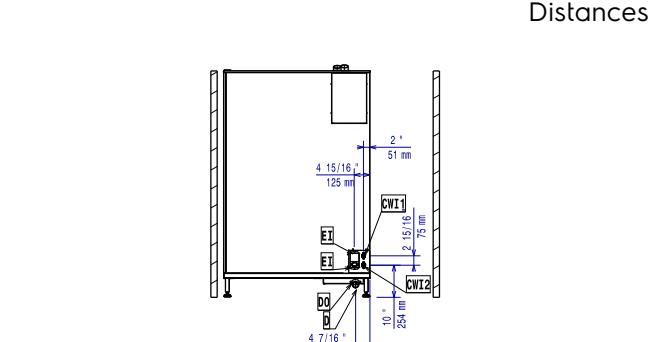
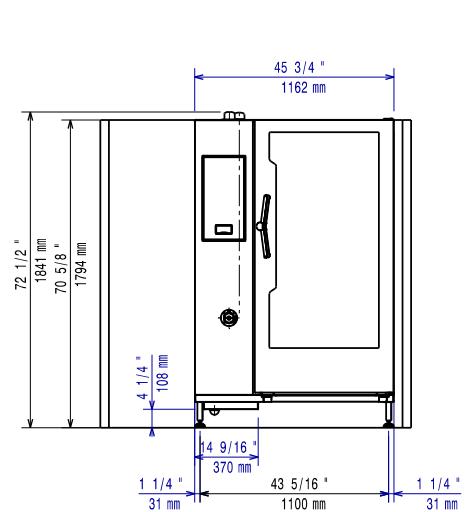


• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1	PNC 922762	<input type="checkbox"/>	Elettrico
• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm	PNC 922764	<input type="checkbox"/>	Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz Potenza installata max: 70.2 kW Potenza installata, default: 65.4 kW
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>	Acqua
• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	<input type="checkbox"/>	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
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>	Capacità
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>	GN: 20 (GN 2/1) Capacità massima di carico: 200 kg
• KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN	PNC 922778	<input type="checkbox"/>	Informazioni chiave
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>	Cardini porte: Lato destro Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm Dimensioni esterne, profondità: 1066 mm Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm Dimensioni esterne, peso: 368 kg Peso netto: 330 kg
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>	Peso imballo: 368 kg Volume imballo: 2.77 m³
• 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"/>	Certificati ISO
• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>	ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
• 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"/>	

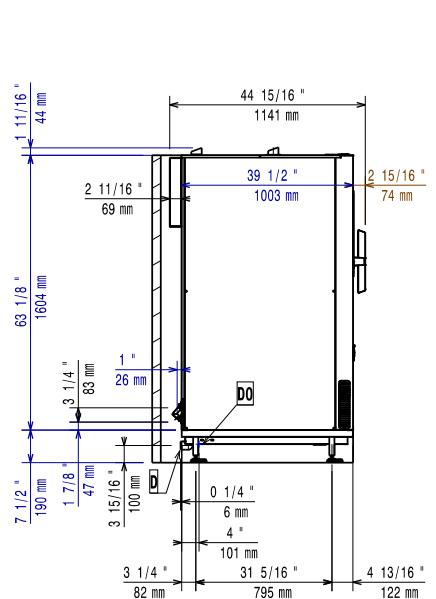
Accessori Chimici

- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno





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



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

