

SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217948 (ECOG102C3H30)

Forno combi SkyLine Pro,
GPL

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 portategile GN 2/1, 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

- 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:

- 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 opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con catalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	☐	• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	☐
• Filtro acqua con cartuccia e catalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100	PNC 920005	☐	• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm	PNC 922357	☐
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	☐	• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	☐
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	☐	• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922366	☐
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	☐	• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1	PNC 922384	☐
• Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	☐	• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	☐
• Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	☐	• Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise	PNC 922390	☐
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	☐	• Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline	PNC 922421	☐
• Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304	PNC 922175	☐	• Router per la connettività (WiFi e LAN)	PNC 922435	☐
• Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	☐	• STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)	PNC 922440	☐
• Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	☐	• Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm	PNC 922448	☐
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	☐	• Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm	PNC 922449	☐
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	☐	• Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922450	☐
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	☐	• Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922451	☐
• Nasello per chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	☐	• Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)	PNC 922452	☐
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	☐	• Struttura portateglie con ruote, 10 GN 2/1 - passo 65 mm	PNC 922603	☐
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW	PNC 922325	☐	• Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922604	☐
• "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	☐	• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1	PNC 922605	☐
• 6 spiedi corti	PNC 922328	☐	• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1	PNC 922609	☐
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	☐	• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922613	☐
			• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922616	☐
			• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	☐
			• Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm	PNC 922625	☐
			• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1	PNC 922627	☐
			• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922631	☐
			• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	☐
			• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	☐
			• Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm	PNC 922650	☐
			• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐
			• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐

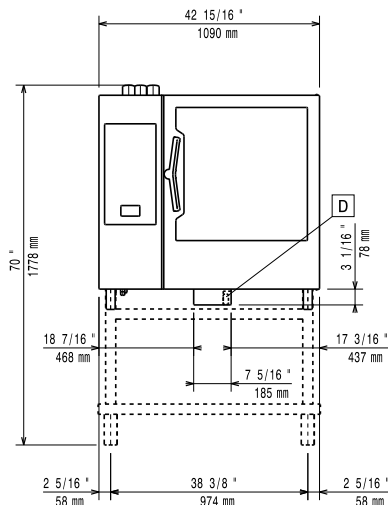
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata	PNC 922654	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	☐
• Scudo termico per forno 10 GN 2/1	PNC 922664	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	☐
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	☐
• Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	☐	• Kit di compatibilità installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1	PNC 930218	☐
• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	☐			
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	☐			
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm	PNC 922688	☐			
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922692	☐			
• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐			
• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	☐			
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐			
• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922729	☐			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922731	☐			
• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922734	☐			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922736	☐			
• Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	☐			
• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	☐			
• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	☐			
• Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore	PNC 922751	☐			
• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	☐			
• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	☐			
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	☐			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	☐			
• 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	☐			



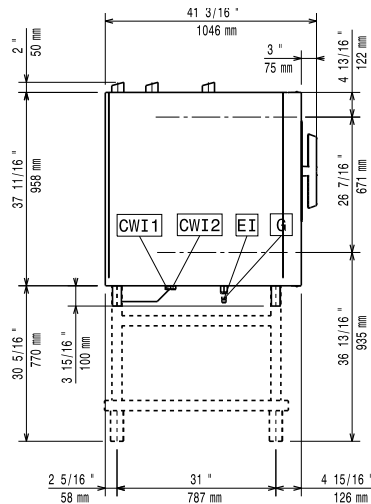
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO

Fronte

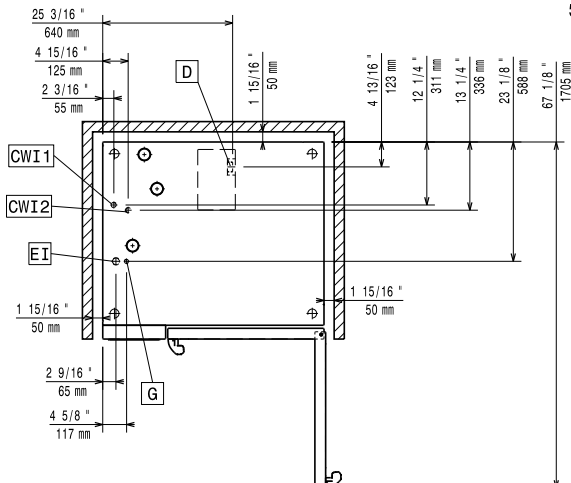


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max: 1.5 kW
Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 140916 BTU (35 kW)
Potenza gas: 35 kW
Fornitura gas: LPG, G31
Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" 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: <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: 200 kg
Peso netto: 175 kg
Peso imballo: 200 kg
Volume imballo: 1.59 m³

Certificati ISO

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

SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

