

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 portateghe 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



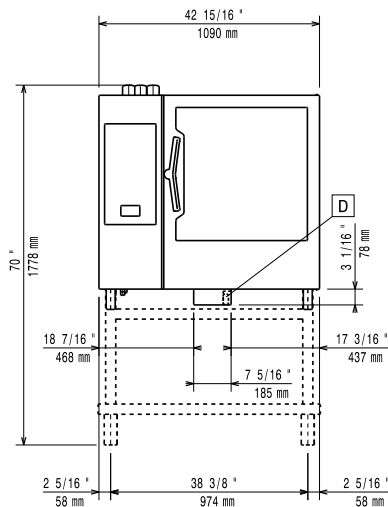
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- L'imballaggio esterno in cartone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

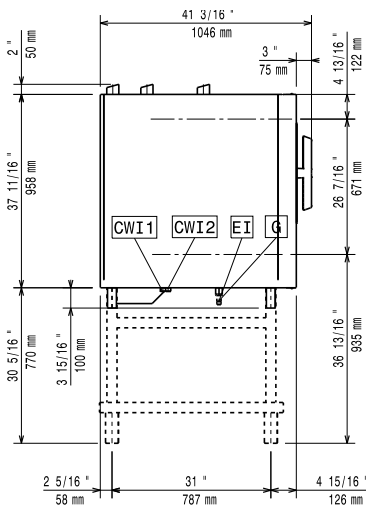
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con catalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e catalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> | • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm | PNC 922357 | <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"/> | • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Copertura termica per forno 10 GN 2/1 | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Scheda connettività IoT (per forni Skyline, abbattitori Skyline e lavastoviglie a cesto trascinato) e SkyDuo (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Router HUB per connettività SIM (WiFi + 4G) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm | PNC 922448 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm | PNC 922449 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere | PNC 922239 | <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"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 | PNC 922264 | <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"/> |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <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"/> |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateglie con ruote, 10 GN 2/1 - passo 65 mm | PNC 922603 | <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"/> | • Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm | PNC 922604 | <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"/> | • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 spiedi corti | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | <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 gas 10 GN 2/1 - h=150 mm | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922627 | <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"/> |
| | | | • 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"/> |
| | | | • 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"/> |
| | | | • Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 GN 2/1 | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | Accessori Chimici | | |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno | PNC 0S2395 | <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"/> | | | |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta | PNC 922699 | <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"/> | | | |
| • 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"/> | | | |
| • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm | PNC 925002 | <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"/> | | | |
| • 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"/> | | | |

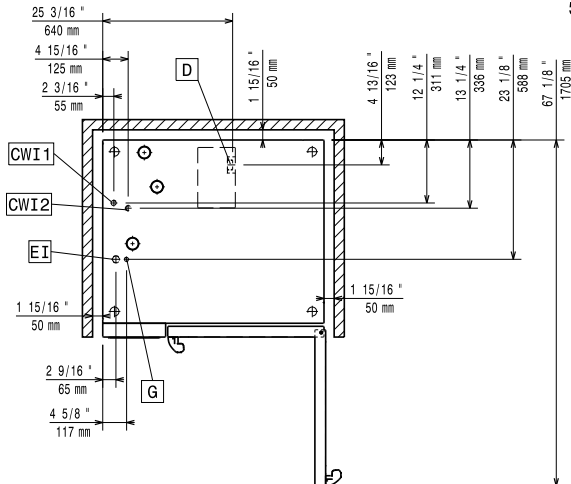
Fronte



Lato



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

 Alto
 bt


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:	208 kg
Peso netto:	175 kg
Peso imballo:	208 kg
Volume imballo:	1.7 m ³

Certificati ISO

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