



SkyLine Pro FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 20 GN 2/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO



217950 (ECOG202C3H30) 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. 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

- 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
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 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 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 | | |
| • 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 | | |
| • - 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 | | |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL PNC 922670 | | |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano PNC 922671 | | |
| • Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678 | | |
| • 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 fornì 20 GN 2/1 PNC 922762
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm PNC 922764
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi fornì SkyLine 20 GN 2/1 PNC 922770
- Kit di compatibilità per vecchi fornì air-o-system 20 GN con carrelli nuovi fornì SkyLine PNC 922771
- RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA PNC 922773
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776
- 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 fornì (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
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925013
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925014

Elettrico

- Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Potenza installata max: 2.5 kW
- Potenza installata, default: 2.5 kW

Gas

- Carico termico totale: 281490 BTU (70 kW)
- Potenza gas: 70 kW
- Fornitura gas: LPG, G31
- Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" 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: 20 (GN 2/1)
- Capacità massima di carico: 200 kg

Informazioni chiave

- Cardini porte: Lato destro
- Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm
- Dimensioni esterne, profondità: 1066 mm
- Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm
- Dimensioni esterne, peso: 373 kg
- Peso netto: 335 kg
- Peso imballo: 373 kg
- Volume imballo: 2.77 m³

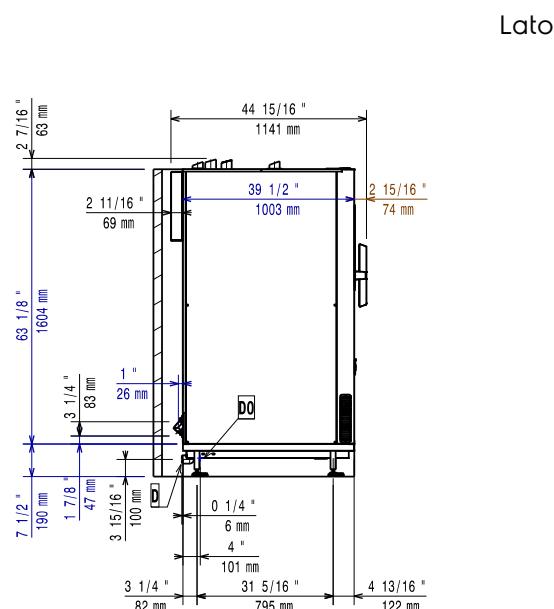
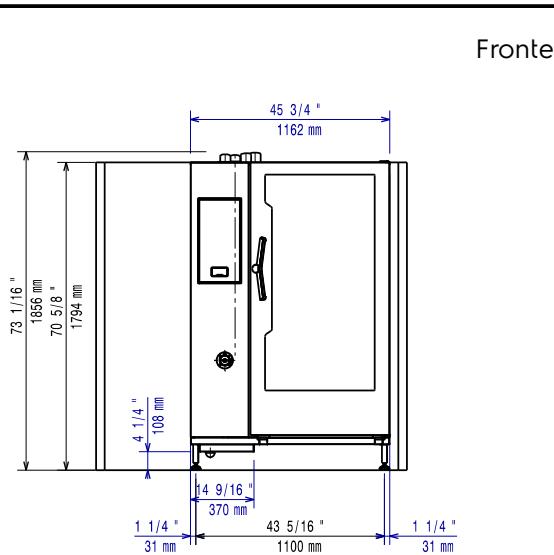
Certificati ISO

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

Accessori Chimici

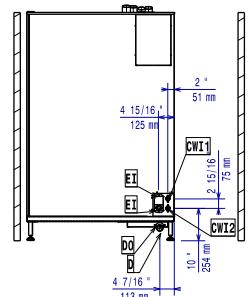
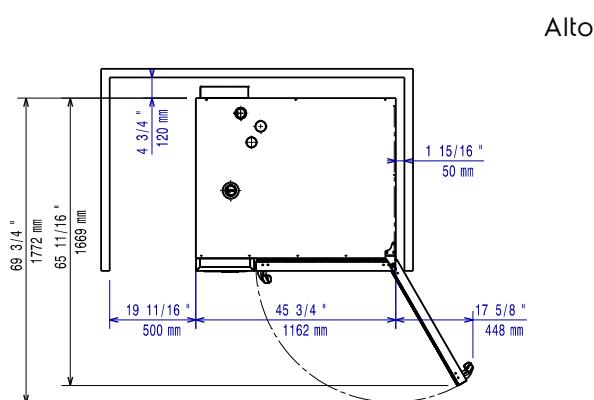
- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno PNC 0S2394
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno PNC 0S2395





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

EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas



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

EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

