

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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. 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 63 mm. Piedini regolabili.

### 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

- 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:

- 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 contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | □ |  |
| • Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100                    | PNC 920005 | □ |  |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304   | PNC 922017 | □ |  |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)   | PNC 922036 | □ |  |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1  | PNC 922062 | □ |  |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)   | PNC 922171 | □ |  |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette                         | PNC 922189 | □ |  |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm                      | PNC 922190 | □ |  |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm  | PNC 922191 | □ |  |
| • 2 cesti per friggere  | PNC 922239 | □ |  |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304  | PNC 922264 | □ |  |

- |   |            |   |  |
|---|------------|---|--|
| • 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 HUB per connettività SIM (WiFi + 4G)   | 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 forni 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 forni SkyLine 20 GN 2/1 PNC 922770
- Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni 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 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
- 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

### 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



### 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

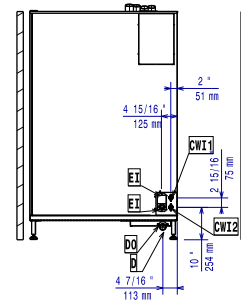


**ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



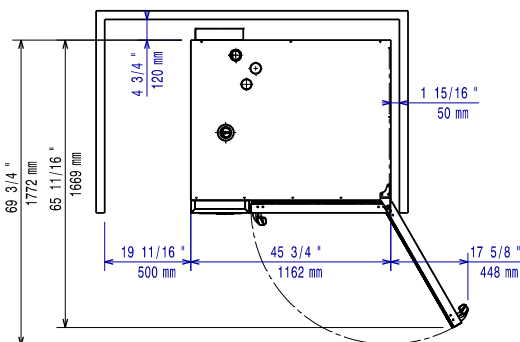
# SkyLine Pro

Distances



- El = Connessione elettrica  
G = Connessione gas

Alto



- EI** = Connessione elettrica  
**G** = Connessione gas