

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217953 (ECOG101C3G30) 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. 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 1/1, 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

- 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.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- 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.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

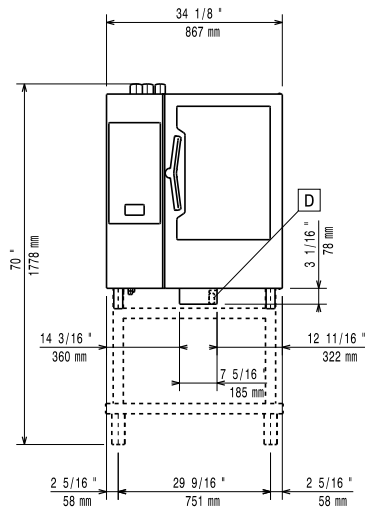
Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) | PNC 920004 | ☐ |
| • Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | ☐ |
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) | PNC 922086 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

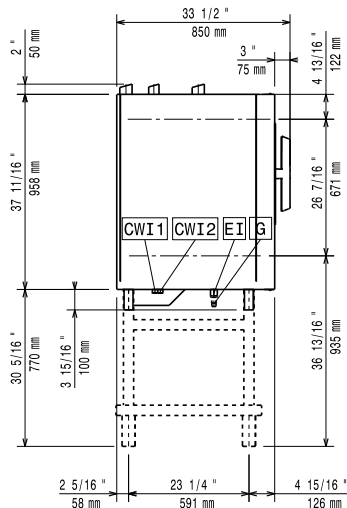
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm | PNC 922191 | ☐ |
| • 2 cesti per friggere | PNC 922239 | ☐ |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 | PNC 922264 | ☐ |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | ☐ |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) | PNC 922266 | ☐ |
| • Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto | PNC 922321 | ☐ |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW | PNC 922324 | ☐ |
| • "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 | ☐ |
| • 4 spiedi lunghi | PNC 922327 | ☐ |
| • Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto | PNC 922329 | ☐ |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | ☐ |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | ☐ |
| • Copertura termica per forno 10 GN 1/1 | PNC 922364 | ☐ |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | ☐ |
| • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922394 | ☐ |
| • Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline | PNC 922421 | ☐ |
| • Router per la connettività (WiFi e LAN) | PNC 922435 | ☐ |
| • Ottimizzatore di vapore | PNC 922440 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922448 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922449 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922450 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922451 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922452 | ☐ |
| • Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm | PNC 922601 | ☐ |
| • Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm | PNC 922602 | ☐ |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 | PNC 922608 | ☐ |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922610 | ☐ |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922612 | ☐ |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922614 | ☐ |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618 | ☐ |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm | PNC 922623 | ☐ |

• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	☐	• Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922741	☐
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	☐	• Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922742	☐
• 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 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	☐	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	☐
• Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1	PNC 922645	☐	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922648	☐	• Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore	PNC 922751	☐
• Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922649	☐	• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	☐
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	☐	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	☐
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	☐
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	☐
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	☐
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	☐
• Scudo termico per forno 10 GN 1/1	PNC 922663	☐	• 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	☐
• Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	☐
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1	PNC 922685	☐	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	☐
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm	PNC 922688	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm	PNC 922694	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	☐
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	☐
• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	☐
• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	☐	• Kit di compatibilit� installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1	PNC 930217	☐
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1	PNC 922709	☐			
• 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 1/1	PNC 922728	☐			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922732	☐			
• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1	PNC 922733	☐			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922737	☐			

Fronte

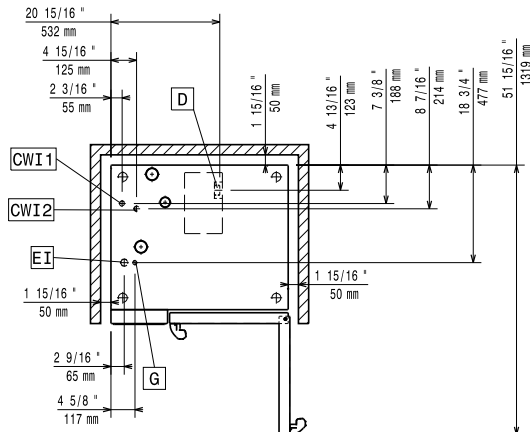


Lato



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: 1.1 kW
 Potenza installata, default: 1.1 kW

Gas

Carico termico totale: 84618 BTU (21 kW)
 Potenza gas: 21 kW
 Fornitura gas: Natural Gas G20
 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 1/1)
 Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
 Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 775 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm
 Dimensioni esterne, peso: 154 kg
 Peso netto: 136 kg
 Peso imballo: 154 kg
 Volume imballo: 1.11 m³

Certificati ISO

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