ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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




**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 portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

**Approvazione:**

## 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.

- 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 contalitri 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 contalitri 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 | ❑ |
| • 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 per forni lengthwise | PNC 922390 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922394 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Router SIM card per connettività (WiFi & LAN) | PNC 922435 | ❑ |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) | PNC 922440 | ❑ |
| • Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm | PNC 922448 | ❑ |
| • Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm | PNC 922449 | ❑ |
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922450 | ❑ |
| • Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922451 | ❑ |
| • Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) | 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 | ❑ |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- 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 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- 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 ❑
- Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1 — PNC 922645 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm — PNC 922648 ❑
- Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm — PNC 922649 ❑
- 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 1/1, disassemblata — PNC 922653 ❑
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 — PNC 922656 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 — PNC 922663 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 — PNC 922685 ❑
- 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 1/1 — PNC 922690 ❑
- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm — PNC 922693 ❑
- Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm — PNC 922694 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta — PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti — PNC 922704 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette — PNC 925007 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate — PNC 925008 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm — PNC 925009 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm — PNC 925010 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm — PNC 925011 ❑
- 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

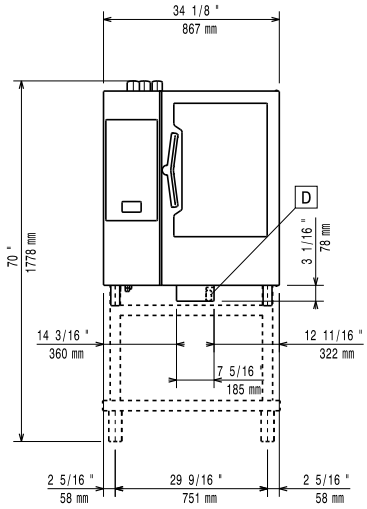
- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno — PNC 0S2394 ❑
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno — PNC 0S2395 ❑


L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

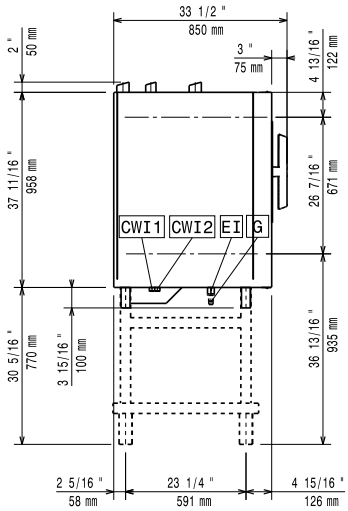
Electrolux PROFESSIONAL

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

Fronte

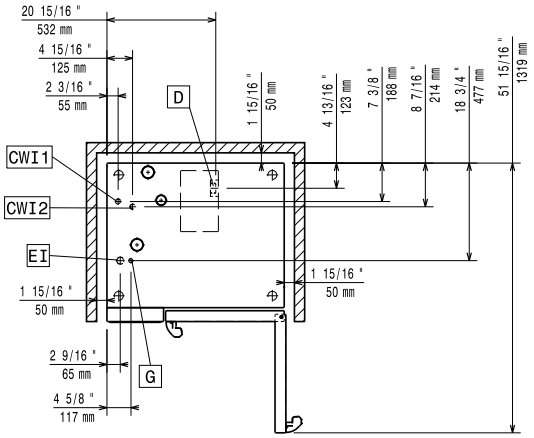



Lato




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:** | 1.1 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 |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso