Electrolux PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

217954 (ECOG102C3G30) 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 2/1, passo 67 mm.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- 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).
- 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.
- 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.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- 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.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).
- 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.
- 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.

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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.
- 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).

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 contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	❑
• 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	❑
• Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	❑
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	❑
• Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304	PNC 922175	❑
• 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	❑
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW	PNC 922325	❑
• "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	❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	❑
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	❑
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm	PNC 922357	❑
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	❑
• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922366	❑
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1	PNC 922384	❑
• 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	❑
• 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 2/1 - passo 65 mm	PNC 922603	❑
• Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922604	❑
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1	PNC 922605	❑
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1	PNC 922609	❑
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922613	❑
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922616	❑
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm	PNC 922625	❑
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1	PNC 922627	❑

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

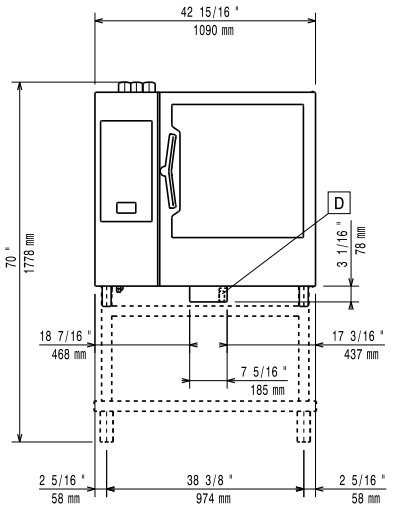
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 — PNC 922631 ❑
- Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm — PNC 922636 ❑
- Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm — PNC 922637 ❑
- Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm — PNC 922650 ❑
- 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 2/1, disassemblata — PNC 922654 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 2/1 — PNC 922664 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1 — PNC 922667 ❑
- 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 ❑
- 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 2/1 — PNC 922692 ❑
- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm — PNC 922693 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta — PNC 922699 ❑
- 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 2/1 — PNC 922729 ❑
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 — PNC 922731 ❑
- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1 — PNC 922734 ❑
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 — PNC 922736 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1 — PNC 930218 ❑

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

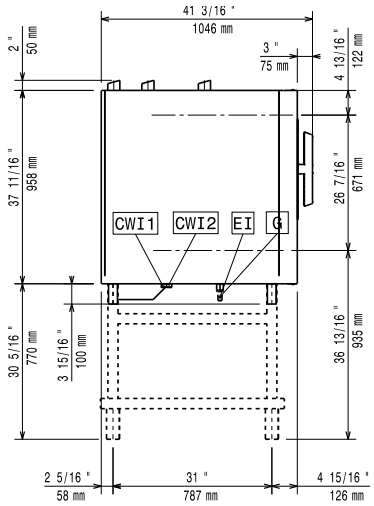
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 10 GN 2/1 - GAS - TRIPLO VETRO

Fronte

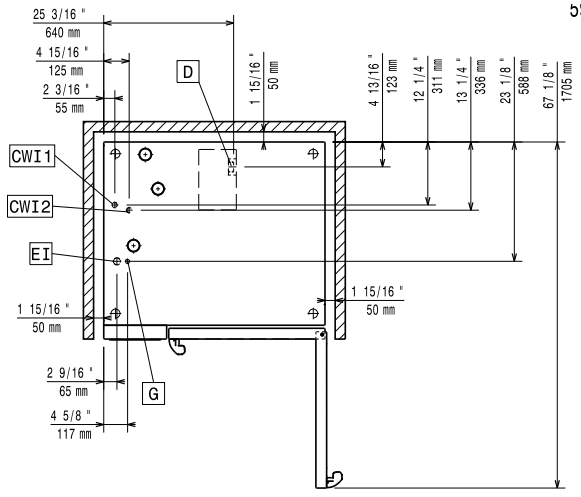


Lato



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

Alto



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:	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 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:	200 kg
Peso netto:	175 kg
Peso imballo:	200 kg
Volume imballo:	1.59 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

2025.11.25