

SkyLine ProS
FORNO SKYLINE PROS EVOLUTION 5
TEGLIE 600X400MM - GAS - TRIPLO
VETRO - BAKERY

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



227636 (ECOG61K3G3B)

FORNO SKYLINE PROS
EVOLUTION 5 TEGLIE
600X400MM - GAS - TRIPLO
VETRO - BAKERY**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).
- 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.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).
- 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 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 60 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- 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 7 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.
- 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.

Costruzione

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

Approvazione: _____

- 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 touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- 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.
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

Sostenibilità



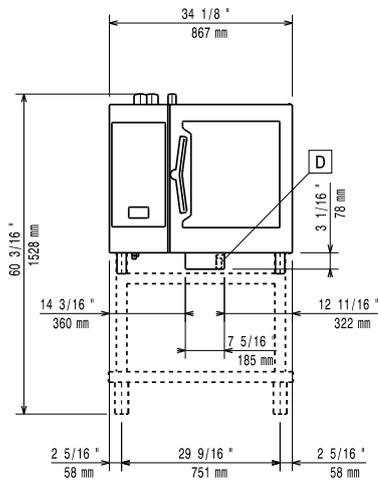
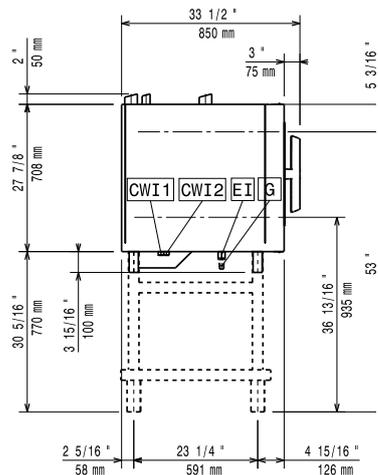
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- L'imballaggio esterno in cartone 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.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.

Accessori inclusi

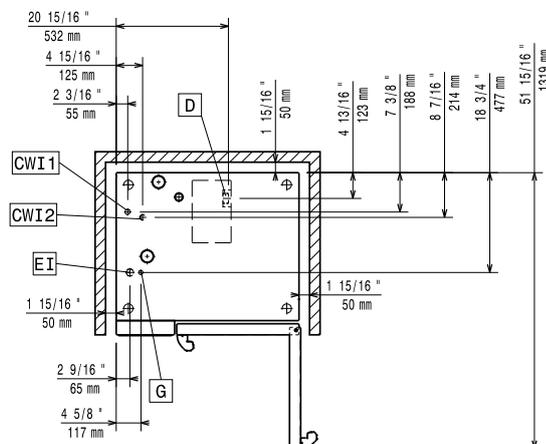
- 1 x Struttura portateglie fissa 400x600 PNC 922655 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1

Accessori opzionali



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: | 1.1 kW |
| Potenza installata, default: | 1.1 kW |

Gas

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Carico termico totale: | 48109 BTU (12 kW) |
| Potenza gas: | 12 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: | 0 µS/cm |
| Scarico "D": | 50mm |

Capacità

| | |
|-----------------------------|----------------|
| GN: | 5 (400x600 mm) |
| Capacità massima di carico: | 30 kg |

Informazioni chiave

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Cardini porte: | Lato destro |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 867 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 775 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 808 mm |
| Dimensioni esterne, peso: | 118 kg |
| Peso netto: | 118 kg |
| Peso imballo: | 186 kg |
| Volume imballo: | 0.89 m ³ |

Certificati ISO

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