Electrolux PROFESSIONAL

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____

# SkyLine Pro
# FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 5 TEGLIE 600X400MM - ELETTRICO - TRIPLO VETRO - BAKERY

**227928 (ECOE61C3A3B)** Forno combi SkyLine Pro, bakery per teglie 400x600 mm

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. 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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 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.
- 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 Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922655 | |

## 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 | ❑ |
| • "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 | ❑ |
| • Affumicatore Volcano per forni LW e CW | PNC 922338 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline | PNC 922421 | ❑ |
| • Router per la connettività (WiFi e LAN) | PNC 922435 | ❑ |
| • Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 vasche in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) | PNC 922438 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922440 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922450 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922451 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922452 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922453 | ❑ |
| • Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm | PNC 922600 | ❑ |
| • Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm | PNC 922606 | ❑ |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922607 | ❑ |
| • 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 | ❑ |


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

| | | |
|---|---|---|
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922619 | ❑ |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm | PNC 922620 | ❑ |
| • 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 rialzo | PNC 922628 | ❑ |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922630 | ❑ |
| • Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base | PNC 922632 | ❑ |
| • Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm | PNC 922635 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi | PNC 922638 | ❑ |
| • Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922639 | ❑ |
| • Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1 | PNC 922643 | ❑ |
| • 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, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922655 | ❑ |
| • Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 15 e 25 kg. Nota: verificare con il cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1 | PNC 922657 | ❑ |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1 | PNC 922660 | ❑ |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 | PNC 922661 | ❑ |
| • Scudo termico per forno 6 GN 1/1 | PNC 922662 | ❑ |
| • Kit di compatibilita' per installazione forno Skyline elettrico 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 GN 1/1 precedente gamma (è necessario anche il vecchio kit 922319) | PNC 922679 | ❑ |
| • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922684 | ❑ |
| • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 | PNC 922713 | ❑ |
| • Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 | ❑ |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922718 | ❑ |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922722 | ❑ |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922723 | ❑ |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922727 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Struttura portateglie fissa, 5 GN 1/1 - passo 85 mm | PNC 922740 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI | PNC 922752 | ❑ |
| • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA | PNC 922773 | ❑ |
| • Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN | PNC 922774 | ❑ |
| • 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 | ❑ |


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

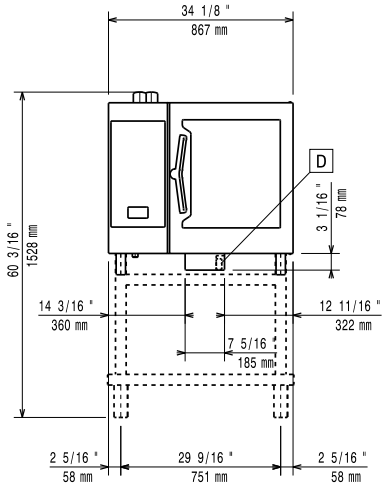
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 PNC 930217 ❑


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

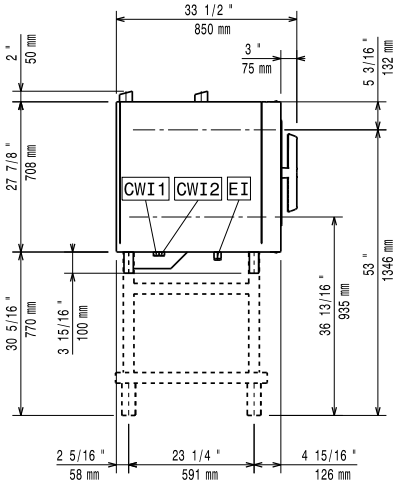
Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine Pro
# FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 5 TEGLIE 600X400MM - ELETTRICO - TRIPLO VETRO - BAKERY

Fronte

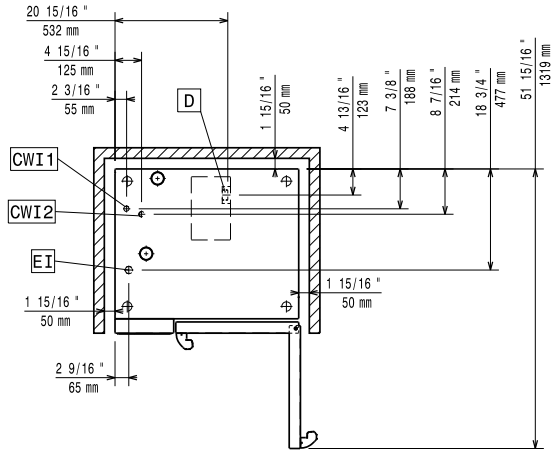



Lato




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

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| **Potenza installata max:** | 11.8 kW |
| **Potenza installata, default:** | 11.1 kW |

## 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:** | 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:** | 107 kg |
| **Peso netto:** | 107 kg |
| **Peso imballo:** | 156 kg |
| **Volume imballo:** | 0.89 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


2025.09.25