

SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 8
TEGLIE 600X400MM - GAS - TRIPLO
VETRO - BAKERY

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



227937 (ECOG101C3G3B)

Forno combi SkyLine Pro,
bakery per teglie 400x600
mm

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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 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.
- 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 portateghe fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922656

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 ☐
- Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ☐
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm PNC 922351 ☐
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1 PNC 922382 ☐
- 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 922450 ☐

- - NOT TRANSLATED - PNC 922451 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452 ☐
- Struttura portateghe con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm PNC 922601 ☐
- Struttura portateghe con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922602 ☐
- Struttura portateghe 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922608 ☐
- Base scorrimento per struttura portateghe+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 elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm PNC 922620 ☐
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm PNC 922623 ☐
- Carrello per struttura portateghe per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1 PNC 922626 ☐
- Carrello per strutture portateghe 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 portateghe 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 portateghe fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 PNC 922685 ☐
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm PNC 922688 ☐

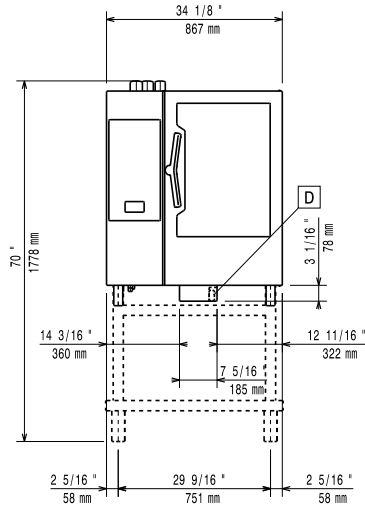
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922690 ☐
- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm PNC 922694 ☐
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699 ☐
- Guide per teglie pasticceria (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 ☐
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm PNC 922741 ☐
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922742 ☐
- 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 ☐
- 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 compatibilit  installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 PNC 930217 ☐



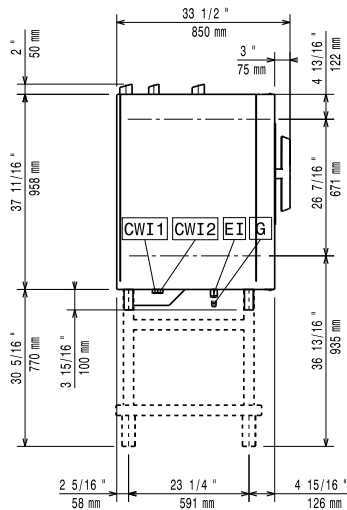
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 8 TEGLIE
600X400MM - GAS - TRIPLO VETRO - BAKERY

Fronte



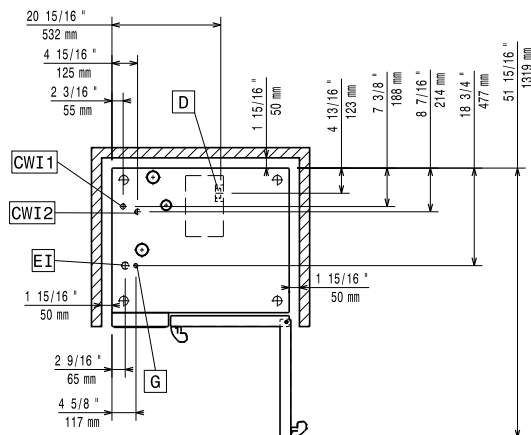
Lato



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: 1.5-6 bar
Cloruri: <10 ppm
Conducibilità: 0 µS/cm
Scarico "D": 50mm

Capacità

GN: 8 (400x600 mm)
Capacità massima di carico: 45 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 850 mm
Dimensioni esterne, profondità: 775 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm
Dimensioni esterne, peso: 159 kg
Peso netto: 139 kg
Peso imballo: 159 kg
Volume imballo: 1.11 m³

Certificati ISO

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



SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 8 TEGLIE 600X400MM - GAS -
TRIPLO VETRO - BAKERY

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

2025.11.06