

**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 portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922656

### Accessori opzionali

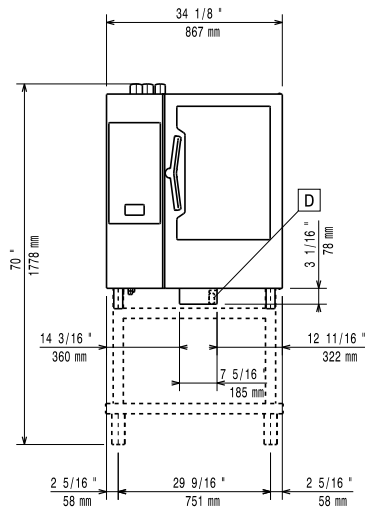
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) PNC 920004
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005
- Bacinella raccolta grassi H=40 mm, 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 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
- 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
- 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 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

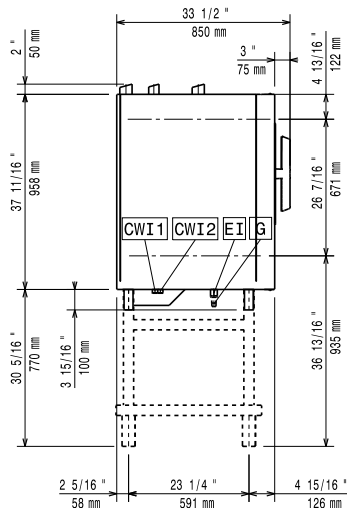
- |                                                                                                                                                 |            |                          |                                                                                                          |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1                                                         | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1                                                                                     | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno                   | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 GN 1/1                                                                                                             | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL                                                                                                        | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano                                                                                                        | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Convogliatore fumi per forni a gas                                                                                                            | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1                                                       | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm                                                                                      | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1                                                                                                  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm                                                                                  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm                                                                            | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta                                                                                                | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1                                                                        | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit ruote per forni sovrapposti                                                                                                               | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1                                                                                           | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1                                                                                                   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Supporto sonda per liquidi                                                                                                                    | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1                                                                                                      | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1                                                                              | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1                                                                                                    | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1                                                                            | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm                                                                                        | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm                                                                                        | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm                                                                                     | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI                                                                                                              | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA                                                                                                            | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm                                                                                                 | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm                                                                                               | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm                                                                                               | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |
| • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm                                                                                               | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                          |            |                          |

## Accessori Chimici

Fronte

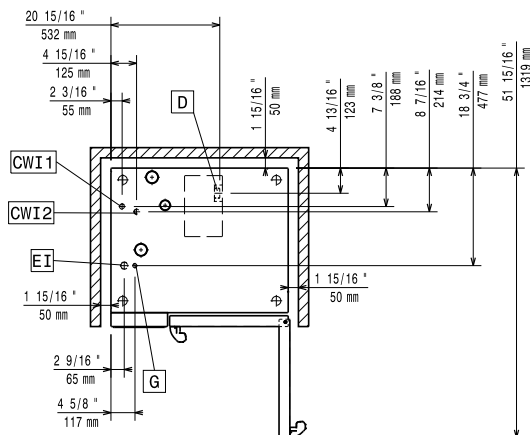


Lato



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 m<sup>3</sup>

**Certificati ISO**

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