Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine PremiumS
# FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 6 GN 1/1 - GAS - TRIPLO VETRO - CERNIERA A SINISTRA

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**229799 (ECOG61T3G3L)** Forno combi SkyLine PremiumS, porta con cerniera a sinistra (per boiler AISI 316L, ordinare cod. 229799/S, senza sovrapprezzo)

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 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) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.
Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).
Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine ChillS, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale.
Sonda a 6 sensori 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 1/1, passo 67 mm.

**Approvazione:** _____

## Caratteristiche e benefici

- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- 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.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- 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.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione integrata del generatore di vapore.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate. Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- 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.
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
  - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
  - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
  - Lievitazione
  - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
  - Cottura sottovuoto
  - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
  - Pastorizzazione di pasta
  - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta,

verdura, carne, pesce)
- Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
- Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)

- 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.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).
- 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.
- 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.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Boiler in AISI 316L per la protezione dalla corrosione.

## Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- 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.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- 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.
- 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).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.

## Sostenibilità

- 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).
- 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.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
  - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
  - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
  - promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- 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

| | | |
|---|---|---|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni | PNC 864388 | ❑ |
| • 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 | ❑ |


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

| | | |
|---|---|---|
| • 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 | ❑ |
| • Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 | PNC 922281 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 per forni lengthwise | PNC 922390 | ❑ |
| • 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 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 | ❑ |
| • Kit di raccolta grassi per forni sovrapposti 6 GN su 6 GN 1/1 - 2/1 con rialzo | 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 | ❑ |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 6 GN 1/1 - h=150 mm | PNC 922622 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 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 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 | ❑ |


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

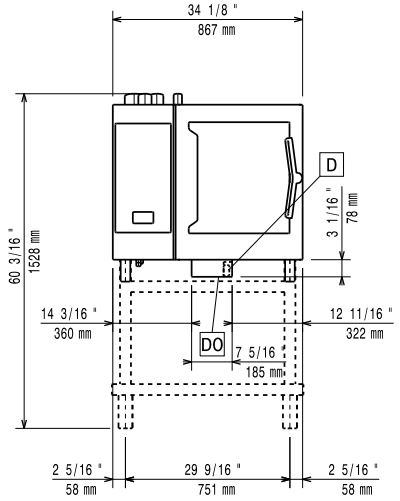
- Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti — PNC 922704 ❑
- Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl — PNC 922706 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑

## Accessori Chimici

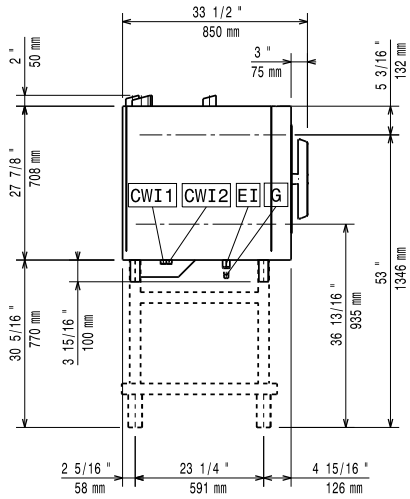
- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno — PNC 0S2394 ❑
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno — PNC 0S2395 ❑


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

Fronte

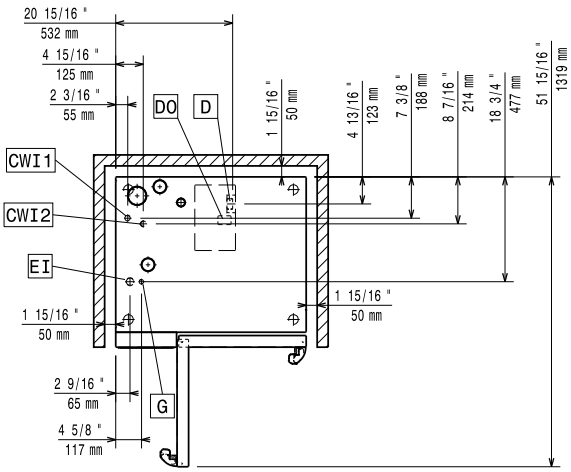



Lato




| | | | |
|---|---|---|---|
| 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:** | 76429 BTU (19 kW) |
| **Potenza gas:** | 19 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:** | <17 ppm |
| **Conducibilità:** | 0 µS/cm |
| **Scarico "D":** | 50mm |

## Capacità

| | |
|---|---|
| **GN:** | 6 (GN 1/1) |
| **Capacità massima di carico:** | 30 kg |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Cardini porte:** | Lato sinistro |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 867 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 775 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 808 mm |
| **Dimensioni esterne, peso:** | 150 kg |
| **Peso netto:** | 139 kg |
| **Peso imballo:** | 150 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