

SkyLine PremiumS FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 16 TEGLIE 600X400MM -GAS - TRIPLO VETRO - BAKERY

| ARTICOLO N° |
|-------------|
| MODELLO N° |
| NOME |
| SIS # |
| AIA # |



237303 (ECOG201T3G3B)

Forno combi SkyLine PremiumS, bakery per teglie 400x600 mm

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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 mm.

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)







SkyLine PremiumS FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 16 TEGLIE 600X400MM - GAS - TRIPLO VETRO -BAKERY

- 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 preriscaldamento.
- 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

- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- 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

- 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.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- 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.
- 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).
- 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).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.

 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.
- 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.
- 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)
- 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.















SkyLine PremiumS FORNO SKYLINE PREMIUMS EVOLUTION 16 TEGLIE 600X400MM - GAS - TRIPLO VETRO -BAKERY

| | | | | | | D) 10 000 (10 | |
|---|---|-------------|---|---|--|---------------|---|
| Accesso | | | | | Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618 | |
| 400x600 | mm, 16 posizioni, passo 80 | PNC 922761 | | • | Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | |
| | orni 20 GN 1/1 | | | • | Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | |
| | ri opzionali | | | • | Scudo termico per forno 20 GN 1/1 | PNC 922659 | |
| lavastovi | erno ad osmosi inversa per glie con vasca singola e boiler co e per forni | PNC 864388 | | | Kit di conversione da gas metano a GPL | PNC 922670 | |
| • Deminero | alizzatore con cartuccia a n contalitri incorporato per | PNC 920003 | | • | Kit di conversione da GPL a gas metano | PNC 922671 | |
| | utilizzo intensivo) | | | • | Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | |
| | ua con cartuccia e contalitri | PNC 920005 | | | Carrello con struttura portateglie per 15 | | |
| per forni o | 6 e 10 GN 1/1, purity steam | 7110 72000 | _ | | GN 1/1 - passo 84mm Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | |
| Coppia d | li griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | | | Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 | PNC 922701 | |
| | riglie GN 1/1 per polli (8 per | PNC 922036 | | | e 2/1 • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, | PNC 922707 | _ |
| 0 0 , | acciaio inox AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | | _ | 150 mm | 1110 722707 | _ |
| 9 | 6N 1/2 per polli interi (4 polli | PNC 922086 | | • | • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 | PNC 922713 | |
| | iterale esterna (include i | PNC 922171 | | • | Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 | |
| | per il montaggio) | | _ | | Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1 | PNC 922715 | |
| • Teglia pa | inificazione forata in alluminio/ | PNC 922189 | | | Cappa con motore per forni 20 GN 1/1 | PNC 922730 | |
| | 00x600 mm, per 5 baguette inificazione in alluminio forato | PNC 922190 | | | Cappa senza motore per forni 20 GN | PNC 922735 | |
| 15/10, 4 b mm | ordi h= 2 cm, dim. 400x600 | | • | • | •, • | PNC 922743 | |
| Teglia pa 400x600 | nificazione in alluminio mm | PNC 922191 | | • | Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm | PNC 922746 | |
| 2 cesti pe | er friggere | PNC 922239 | | | Griglia doppio uso (lato liscio e lato | PNC 922747 | |
| Griglia po AISI 304 | asticceria (400x600 mm) in | PNC 922264 | | | rigato) 400x600 mm | | |
| | ingola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 | PNC 922266 | | | Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm | PNC 922753 | |
| • Sonda US | SB per cottura sottovuoto, | PNC 922281 | | | • Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm | | |
| Touchline | oile con forni air-o-steam con aggiornamento software dalla versione 4.10 | | | | Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm | PNC 922756 | |
| | raccolta grassi H= 100mm, erchio e rubinetto | PNC 922321 | | • | Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 | PNC 922761 | |
| | a Spiedo" composto da un spiedini lunghi - per forni GN | PNC 922324 | | • | Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm | PNC 922763 | |
| • "Griglia s | oiedo" composta da un telaio e idoneo ad ospitare spiedini | PNC 922326 | | • | Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1 | PNC 922769 | |
| GN 1/1 e 2 | corti (non inclusi) - per forni 2/1 LW o CW | DVIC 000707 | _ | • | Kit di compatibilità per vecchi forni air- o-system 20 GN con carrelli nuovi forni | PNC 922771 | |
| • 4 spiedi l | ~ | PNC 922327 | | | SkyLine | | |
| CW | ore Volcano per forni LW e | PNC 922338 | | • | RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA | PNC 922773 | |
| | nultifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | | • | Estensione per tubo di condensazione | PNC 922776 | |
| _ | N 1/1 per anatre | PNC 922362 | | | da 37 cm | | |
| Coperture | a termica per forno 20 GN 1/1 | PNC 922365 | | • | Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, | PNC 925001 | |
| Supporto detergen | a parete per tanica te | PNC 922386 | | • | H=40 mm Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, | PNC 925002 | |
| • Sonda US | SB con sensore singolo | PNC 922390 | | | H=60 mm | | |
| • Sistema of forno 20 g | abbattimento fumane per griglie | PNC 922420 | | • | Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con | PNC 925003 | |
| | onnettività (IoT) per forni e | PNC 922421 | | | rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) | | |
| | er la connettività (WiFi e LAN) | PNC 922435 | | • | Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, | PNC 925004 | |
| | ANSLATED - | PNC 922446 | | | per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) | | |
| | | | | | | | |















| 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 | |





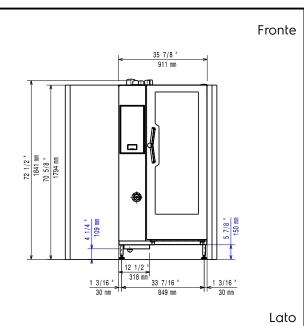


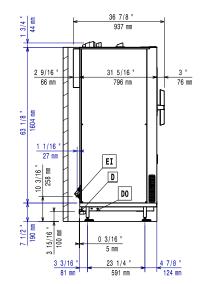








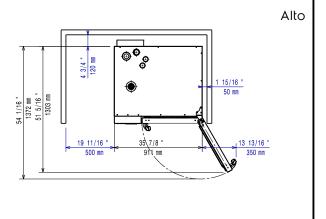




CWII Altacco acqua fredda CWI2 Altacco acqua fredda 2 El = Connessione elettrica Connessione gas

Scarico acqua

D DO Tubo di scarico



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.8 kW Potenza installata, default: 1.8 kW

Gas

Carico termico totale: 217344 BTU (54 kW)

54 kW Potenza gas:

Fornitura gas: Natural Gas G20

Diametro collegamento gas

1" MNPT ISO 7/1:

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in

30 °C Altacco acqua "FCW" 3/4" Pressione, bar min/max: 1-6 bar Cloruri: <17 ppm Conducibilità: >50 µS/cm Scarico "D": 50mm

Capacità

16 (400x600 mm) GN:

Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

Lato destro Cardini porte: 911 mm Dimensioni esterne, larghezza: Dimensioni esterne, profondità: 864 mm Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm Dimensioni esterne, peso: 334 kg 301 kg Peso netto: Peso imballo: 334 kg Volume imballo: 1.83 m³

Certificati ISO

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









