



SkyLine Pro
FORNO SKYLINE PRO EVOLUTION 16
TEGLIE 600X400MM - GAS - TRIPLO
VETRO - BAKERY



237350 (ECOG201C3G3B)

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. Connattività 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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 autodiagnistica 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

- 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.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili 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 Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1

PNC 922761

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600 mm, per 5 baguette | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cestini per friggere | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)
 - Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto
 - Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW
 - "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
 - 4 spiedi lunghi
 - Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto
 - Affumicatore Volcano per forni LW e CW
 - Gancio multifunzione con 2 uncini
 - Griglia GN 1/1 per anatre
 - Copertura termica per forno 20 GN 1/1
 - Supporto a parete per tanica detergente
 - Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise
 - Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie
 - Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline
 - Router per la connettività (WiFi e LAN)
 - NOT TRANSLATED -
 - Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm
 - Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm
 - Kit connessione esterna detergente e brillantante
 - Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm
 - Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1
 - Scudo termico per forno 20 GN 1/1
 - Kit di conversione da gas metano a GPL
 - Kit di conversione da GPL a gas metano
 - Convogliatore fumi per forni a gas
 - Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm
 - Staffe per fissaggio a parete forni
 - Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm
 - Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1
 - Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm
 - Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1
 - Supporto sonda per liquidi
 - Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1
 - Cappa con motore per forni 20 GN 1/1

- Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW
- "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
- 4 spiedi lunghi
- Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW
- Gancio multifunzione con 2 uncini
- Griglia GN 1/1 per anatre
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1
- Supporto a parete per tanica detergente
- Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise
- Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie
- Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline
- Router per la connettività (WiFi e LAN)
- NOT TRANSLATED -
- Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm
- Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm
- Kit connessione esterna detergente e brillantante
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm
- Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1
- Scudo termico per forno 20 GN 1/1
- Kit di conversione da gas metano a GPL
- Kit di conversione da GPL a gas metano
- Convogliatore fumi per forni a gas
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm
- Staffe per fissaggio a parete forni
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115 mm
- Kit ruote regolabili per forno 20 GN 1/1 e 2/1
- Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1
- Supporto sonda per liquidi
- Rampa di ingresso per forno 20 GN 1/1
- Cappa con motore per forni 20 GN 1/1



• Cappa senza motore per forni 20 GN 1/1	PNC 922735	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922738	<input type="checkbox"/>			
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922739	<input type="checkbox"/>			
• Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN	PNC 922743	<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 con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm	PNC 922753	<input type="checkbox"/>			
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922754	<input type="checkbox"/>			
• Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm	PNC 922756	<input type="checkbox"/>			
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	PNC 922761	<input type="checkbox"/>			
• Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm	PNC 922763	<input type="checkbox"/>			
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1	PNC 922769	<input type="checkbox"/>			
• Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine	PNC 922771	<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"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<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"/>			



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:	168894 BTU (42 kW)
Potenza gas:	42 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" 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:	<10 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	16 (400x600 mm)
Capacità massima di carico:	100 kg

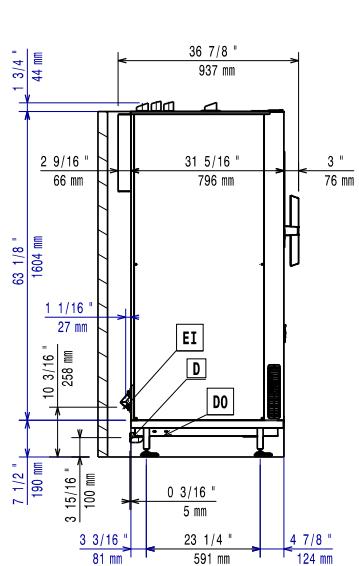
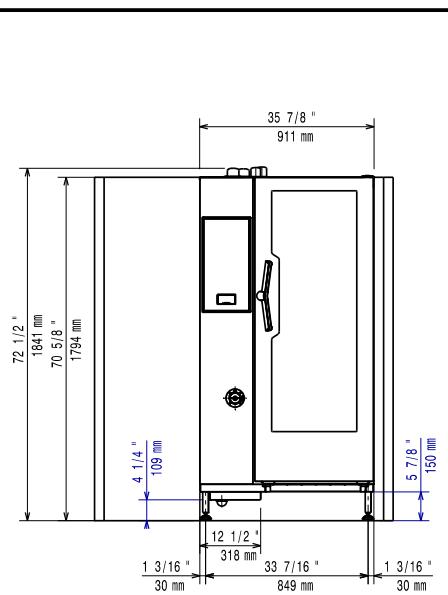
Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	911 mm
Dimensioni esterne, profondità:	864 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, peso:	314 kg
Peso netto:	281 kg
Peso imballo:	314 kg
Volume imballo:	1.83 m ³

Certificati ISO

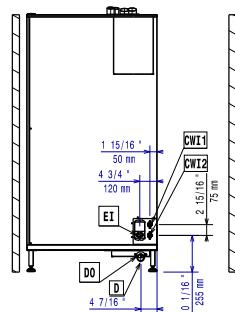
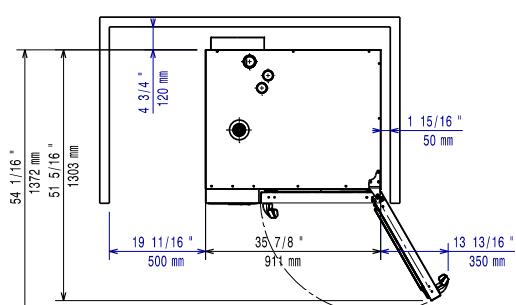
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---





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

EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas



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

EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

