

SkyLine Premium

Forno combi SkyLine Premium, porta con cerniera a sinistra

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



217829 (ECO101B2AL)

Forno combi SkyLine Premium,
porta con cerniera a sinistra

Descrizione

Articolo N° _____

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. 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. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, 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 disponibile.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Forno con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm.

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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.
- 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.
- 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 (25 °C - 130 °C).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- 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.
- 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.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- SkyClean: Sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del Boiler. 5 cicli automatici (leggero, medio, intensivo, extraintensivo, solo risciacquo).
- 3 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido, liquido (richiede accessorio opzionale), enzimatico.
- GreaseOut: sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Capacità: 10 GN 1/1.
- 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.

Approvazione: _____

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile 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.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 67 mm.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede 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).
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

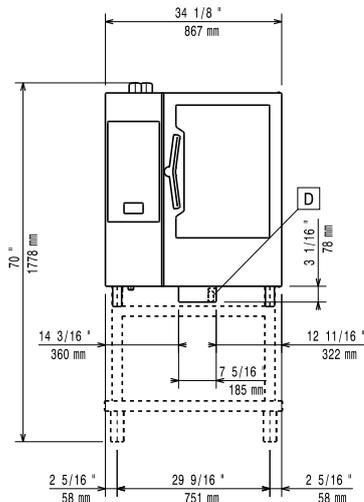
Accessori opzionali

- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni PNC 864388
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) PNC 920004
- 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
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 bague 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

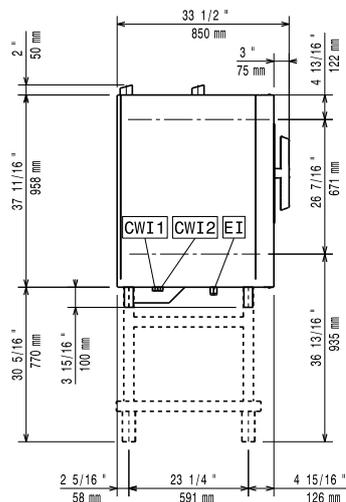
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922326
- 4 spiedi lunghi PNC 922327
- 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
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922364
- 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 PNC 922390
- Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline PNC 922421
- 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 raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922619
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm PNC 922620
- 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
- Carrello con due bacinelle per raccolta grassi PNC 922638
- Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922639
- 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	<input type="checkbox"/>	• RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forno 10 GN 1/1	PNC 922663	<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"/>
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1	PNC 930217	<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 odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922727	<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"/>			
• Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>			
• 4 PIEDINI REGOL. 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"/>			
• CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			

Fronte

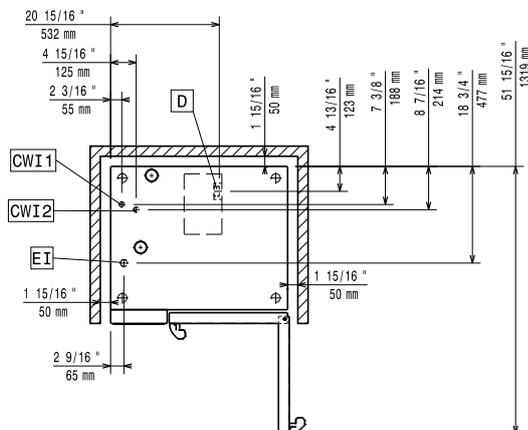


Lato



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

Alto



Elettrico

Circuit breaker required
Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potenza installata max: 20.3 kW

Potenza installata, default: 19 kW

Gas

Gas naturale:

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C

Attacco acqua "FCW" 3/4"

Pressione, bar min/max: 1-6 bar

Cloruri: <45 ppm

Conducibilità: 0 µS/cm

Scarico "D": 50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installazione

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacità

GN: 10 (GN 1/1)

Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm

Dimensioni esterne, profondità: 775 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Dimensioni esterne, peso: 138 kg

Peso netto: 138 kg

Peso imballo: 154 kg

Volume imballo: 1.11 m³

Certificati ISO

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