Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
Forno combi SkyLine Pro, porta con cerniera a sinistra

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

217927 (ECOE101C2AL) Forno combi SkyLine Pro, porta con cerniera a sinistra

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. 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.
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. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).
- 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.
- 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. 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).
- 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).
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Capacità: 10 GN 1/1.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- 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.

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.

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).

Accessori opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	❑
• 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	❑
• Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine	PNC 921305	❑
• 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 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 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	❑
• 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	❑
• 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	❑

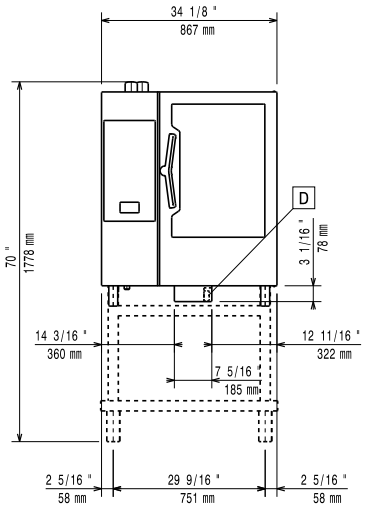
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 — PNC 922656 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 — PNC 922663 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 — PNC 922685 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm — PNC 922694 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta — PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti — PNC 922704 ❑
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1 — PNC 922709 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 — PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi — PNC 922714 ❑
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922718 ❑
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922722 ❑
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922723 ❑
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922727 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm — PNC 922741 ❑
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm — PNC 922742 ❑
- 4 PIEDINI REGOL. 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 ❑
- Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN — PNC 922774 ❑
- 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 ❑
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 — PNC 930217 ❑

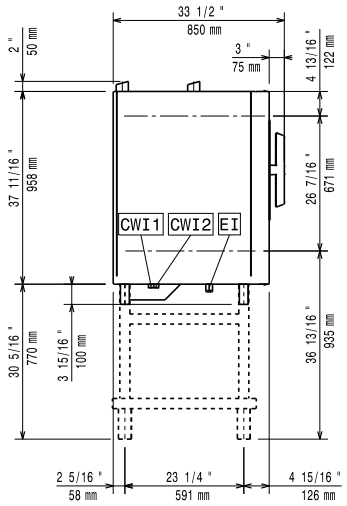
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

SkyLine Pro
Forno combi SkyLine Pro, porta con cerniera a sinistra

Fronte

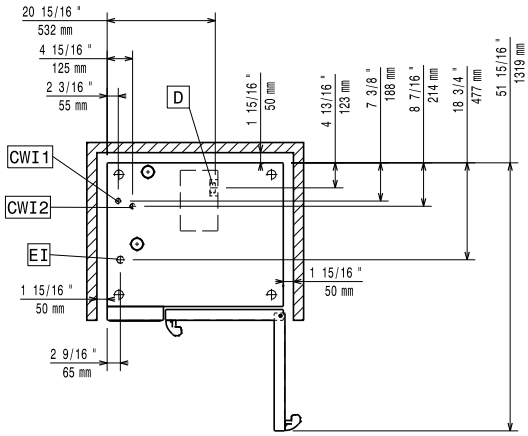


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
217927 (ECOE101C2AL)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata, default:	19 kW

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.

Potenza installata max:	20.3 kW
Circuit breaker required	

Acqua

Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Scarico "D":	50mm
Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:	30 °C
Durezza:	5 °fH / 2.8 °dH
Cloruri:	<10 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm

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 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	867 mm
Dimensioni esterne, profondità:	775 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Peso netto:	127 kg
Peso imballo:	144 kg
Volume imballo:	1.11 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