

SkyLine Pro

Forno combi SkyLine Pro, porta con cerniera a sinistra

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



217927 (ECO101C2AL)

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 portateghe GN 1/1, passo 67 mm.

Caratteristiche e benefici

- 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, intenso, 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.
- ## 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.

Approvazione: _____

Interfaccia utente & gestione dati

- 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.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).

Sostenibilità

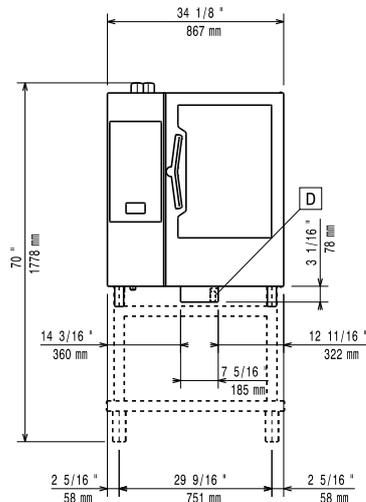


- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).

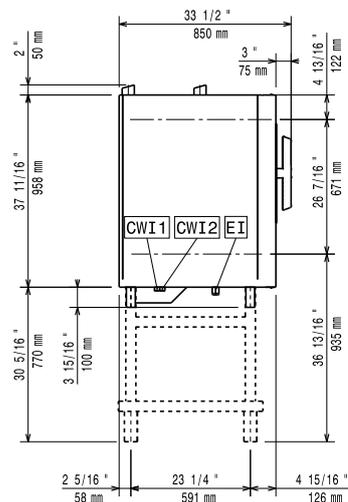
Accessori opzionali

- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618

Fronte

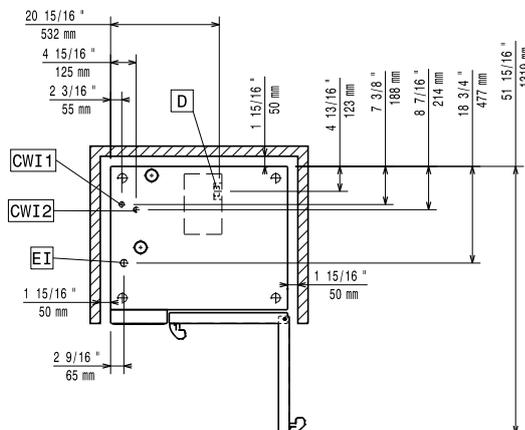


Lato



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

Alto



Elektrico

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.

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

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

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: 127 kg
 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

SkyLine Pro

Forno combi SkyLine Pro, porta con cerniera a sinistra

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

2025.05.26