

## SkyLine Premium

### Forno digitale con boiler, elettrico

### 10 GN 2/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



217823 (ECOE102B2A0)

Forno combi SkyLine  
Premium

## 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. Fornito con struttura portateglie GN 2/1, 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).
- 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 2/1 o 20 GN 1/1.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in

Approvazione: \_\_\_\_\_

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 2/1, passo 67 mm.

### Sostenibilità



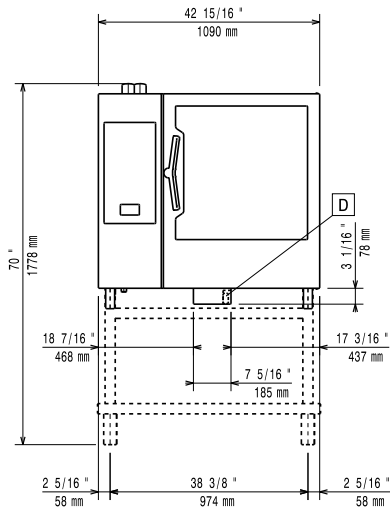
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- Funzione potenza ridotta per cicli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

**Accessori opzionali**

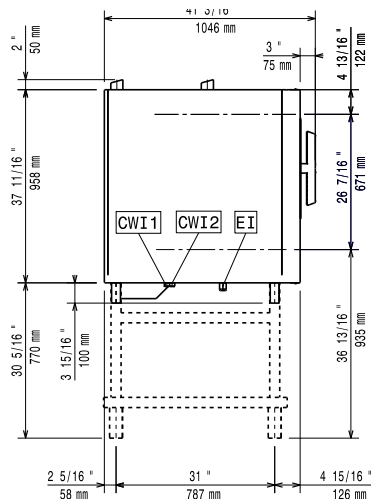
• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 2/1 - h=120 mm	PNC 922621	<input type="checkbox"/>
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/>
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Griglia inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Griglia inox AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Carrello con due bacinelle per raccolta grassi	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Struttura banqueting per 51 piatti, con ruote per 10 GN 2/1 - passo 75 mm	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Scudo termico per forno 10 GN 2/1	PNC 922664	<input type="checkbox"/>
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
• Nasello per chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• "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	<input type="checkbox"/>	• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• 6 spiedi corti	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 2/1	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 GN 2/1	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922366	<input type="checkbox"/>	• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 10 GN 2/1 - passo 65 mm	PNC 922603	<input type="checkbox"/>	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>	• 4 PIEDINI REGOL. PER FORNI 6&10 GN - 230-290 MM	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1	PNC 922609	<input type="checkbox"/>	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>			
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>			

- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1 PNC 930218

Fronte

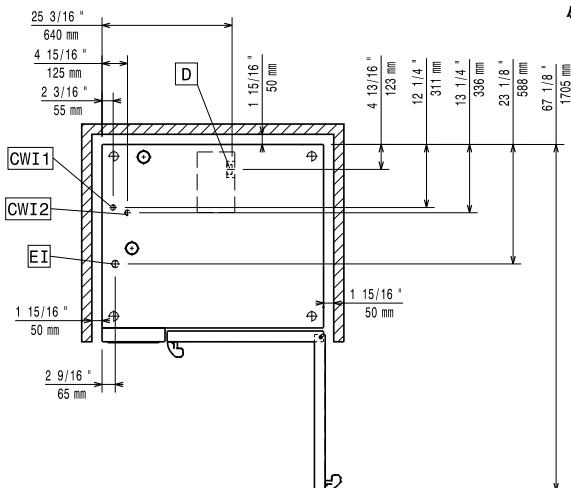


Lato



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

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**  
 217823 (ECOIE102B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
**Potenza installata, default:** 37.4 kW  
**Potenza installata max:** 40.1 kW  
**Richiesta presa interbloccata**

### Acqua

**Attacco acqua "FCW"** 3/4"  
**Durezza totale:** 5-50 ppm  
**Pressione, bar min/max:** 1-6 bar  
**Scarico "D":** 50mm

Electrolux Professional raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

### Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:

30 °C

**Cloruri:** <17 ppm

**Conducibilità:** >50 µS/cm

### Installazione

**Spazio libero:** 5 centimetri lato posteriore e lato destro.

**Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:** 50 centimetri sul lato sinistro.

### Capacità

**GN:** 10 - 2/1 Gastronorm

**Capacità massima di carico:** 100 kg

### Informazioni chiave

#### Cardini porte:

**Dimensioni esterne, larghezza:** 1090 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 971 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 1058 mm

**Peso netto:** 179 kg

**Peso imballo:** 204 kg

**Volume imballo:** 1.59 m<sup>3</sup>

### Certificati ISO

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