Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Electric Combi Oven 20GN1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

217754 (ECOE201T2A1) * NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

- 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).
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 63 mm.
- Cicli +:
  - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
  - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
  - Lievitazione
  - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
  - Cottura sottovuoto
  - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
  - Pastorizzazione di pasta
  - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
  - Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
  - Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale.

Approvazione: _____

La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- 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: 20 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.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Porta con sistema tampone integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza di carrello porta teglie.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo 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).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

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.
- SkyClean: Sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del Boiler. 5 cicli automatici (leggero, medio, intensivo, extraintensivo, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
  - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
  - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
  - promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)

Accessori inclusi

1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm	PNC 922753	

Accessori opzionali

Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	❑
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 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	❑
1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	❑
Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10	PNC 922281	❑
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	❑

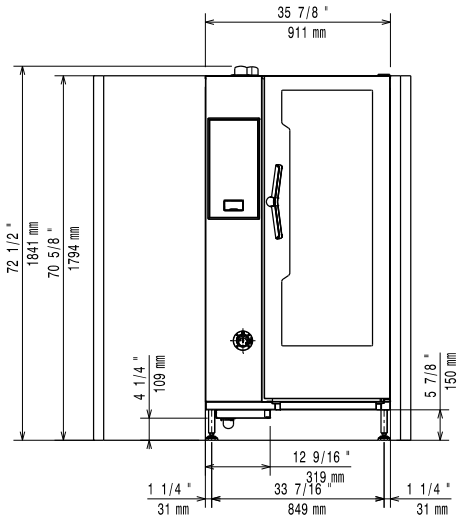
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Affumicatore Volcano per forni LW e CW PNC 922338 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365 ❑
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386 ❑
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390 ❑
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618 ❑
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm PNC 922651 ❑
- Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652 ❑
- Scudo termico per forno 20 GN 1/1 PNC 922659 ❑
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687 ❑
- Kit 4 piedini flangiati per forno 20 GN, 150 mm PNC 922707 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 GN 1/1 PNC 922720 ❑
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 GN 1/1 PNC 922725 ❑
- Cappa con motore per forni 20 GN 1/1 PNC 922730 ❑
- Cappa senza motore per forni 20 GN 1/1 PNC 922735 ❑
- Supporto per maniglia per carrello per forno 20 GN PNC 922743 ❑
- Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm PNC 922746 ❑
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm PNC 922747 ❑
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753 ❑
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754 ❑
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm PNC 922756 ❑
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761 ❑
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm PNC 922763 ❑
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 1/1 PNC 922769 ❑
- Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine PNC 922771 ❑
- RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA PNC 922773 ❑
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776 ❑
- KIT INSTALLAZIONE SISTEMA TAGLIO PICCHI, FORNI 20 GN PNC 922778 ❑
- 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 ❑

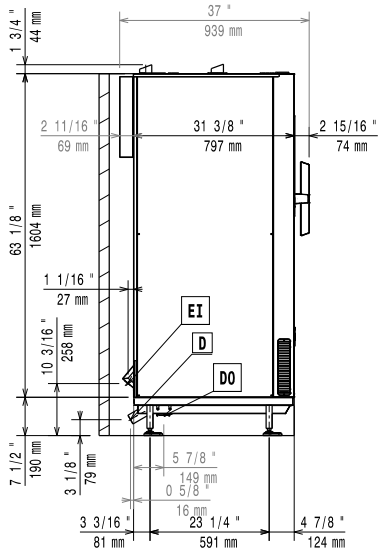
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

SkyLine PremiumS
Electric Combi Oven 20GN1/1

Fronte

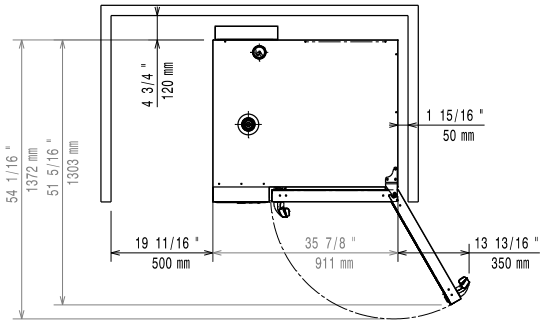


Lato



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

Alto



Elettrico

Circuit breaker required	
Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	40.4 kW
Potenza installata, default:	37.7 kW

Acqua

Total hardness:	5-50 ppm
Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:	30 °C
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Cloruri:	<85 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:	20 (GN 1/1)
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:	268 kg
Peso netto:	268 kg
Peso imballo:	301 kg
Volume imballo:	1.83 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