

## SkyLine Pro

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



217926 (ECO61C2AL)

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, 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: 6 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



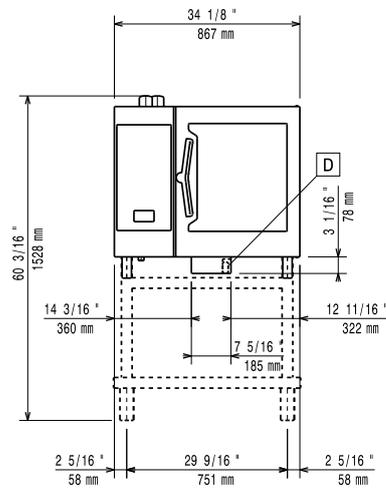
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).

### Accessori opzionali

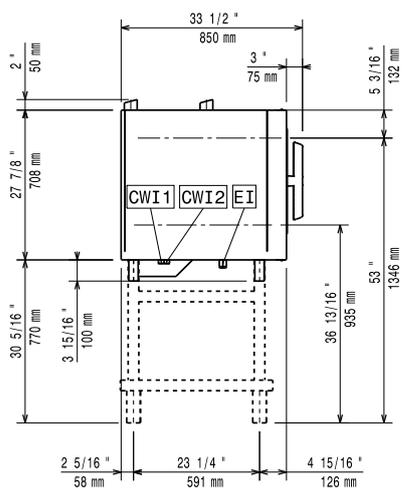
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)  | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg)   | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)   | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304  | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto  | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW  | PNC 922324 | <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"/> |
| • 4 spiedi lunghi   | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore Volcano per forni LW e CW  | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività (IoT) per forni e abbattitori Skyline   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 6 GN 1/1 - passo 65 mm   | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm   | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm   | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillante  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)  | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 e 10 GN 1/1 - h=120 mm  | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su rialzo  | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base  | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm  | PNC 922635 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi  | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico)  | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 6 GN 1/1  | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> |

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 15 e 25 kg. Nota: verificare con il cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1 | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1  | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm   | PNC 925000 | <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=40 mm   | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 6 GN 1/1  | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di compatibilita' per installazione forno Skyline elettrico 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 GN 1/1 precedente gamma (è necessario anche il vecchio kit 922319)  | PNC 922679 | <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, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922684 | <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"/> |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate   | PNC 925008 | <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=20 mm   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per forni sovrapposti   | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto sonda per liquidi  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1   | PNC 930217 | <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, 5 GN 1/1 - passo 85 mm   | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit 4 piedini regolabili 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"/> |   |            |                          |
| • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA  | PNC 922773 | <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"/> |   |            |                          |

Fronte

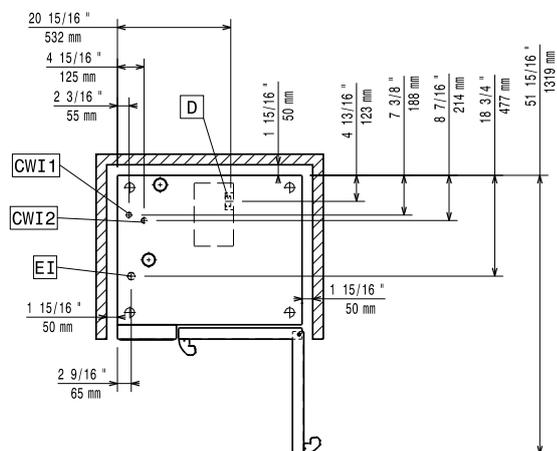


Lato



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

Alto



### Elettrico

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:** 11.8 kW  
**Potenza installata, default:** 11.1 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:** 6 (GN 1/1)  
**Capacità massima di carico:** 30 kg

### Informazioni chiave

**Cardini porte:** Lato sinistro  
**Dimensioni esterne, larghezza:** 867 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 775 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 808 mm  
**Dimensioni esterne, peso:** 107 kg  
**Peso netto:** 107 kg  
**Peso imballo:** 124 kg  
**Volume imballo:** 0.89 m<sup>3</sup>

### Certificati ISO

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