

## SkyLine Pro

### Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 6 GN 1/1

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



217920 (ECOE61C2A0)

Forno combi SkyLine Pro

## 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.

## 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 Chimici

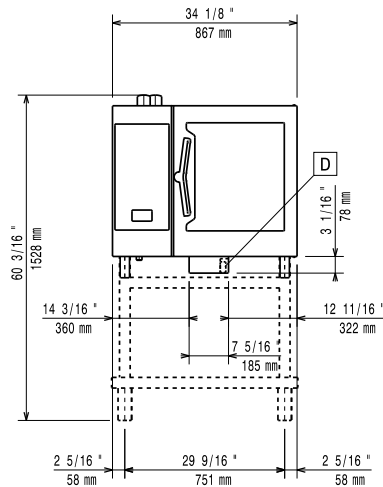
- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno PNC 0S2394 ☐
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno PNC 0S2395 ☐



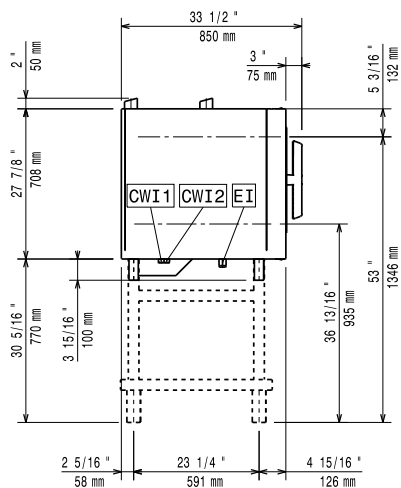
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 6 GN 1/1

Fronte

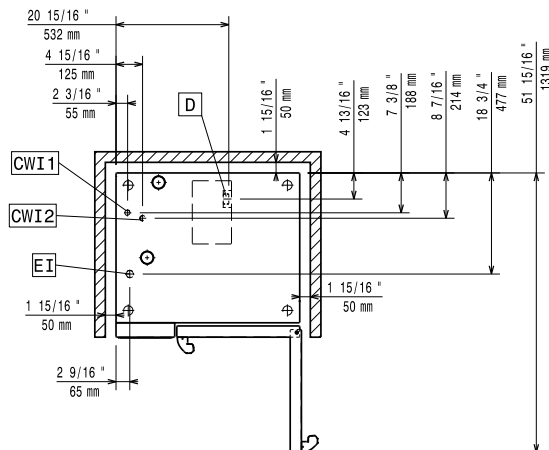


Lato



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

Alto



### Elettrico

**Richiesta presa interbloccata**

**Tensione di alimentazione:** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

**Potenza installata max:** 11.8 kW

**Potenza installata, default:** 11.1 kW

### Acqua

**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

**Attacco acqua "FCW"**

3/4"

**Pressione, bar min/max:**

1-6 bar

**Cloruri:**

<10 ppm

**Conducibilità:**

>50 µS/cm

**Scarico "D":**

50mm

### Installazione

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

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

### Capacità

**GN:** 6 (GN 1/1)

**Capacità massima di carico:** 30 kg

### Informazioni chiave

**Cardini porte:** Lato destro

**Dimensioni esterne, larghezza:** 867 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 775 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 808 mm

**Dimensioni esterne, peso:** 124 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



SkyLine Pro  
Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 6 GN 1/1

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

2025.12.01