Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Forno digitale con boiler, gas 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

217882 (ECOG101B2G0) 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 1/1, passo 67 mm.

Approvazione: _____

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.
- 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.

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un 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).
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

Accessori opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	❑
• Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine	PNC 921305	❑
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	❑
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	❑
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	❑
• Griglia 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	❑
• Nasello per chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	❑
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	❑
• 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	❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	❑
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm	PNC 922351	❑
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	❑
• Copertura termica per forno 10 GN 1/1	PNC 922364	❑
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1	PNC 922382	❑
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	❑
• Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	❑
• Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922601	❑
• Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922602	❑
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922608	❑
• Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1	PNC 922610	❑
• Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922612	❑
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922614	❑
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm	PNC 922615	❑
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	❑
• Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922619	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm	PNC 922623	❑
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1	PNC 922626	❑
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	PNC 922630	❑
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922636	❑
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm	PNC 922637	❑
• Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	❑
• Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1	PNC 922645	❑
• Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm	PNC 922648	❑
• Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm	PNC 922649	❑
• Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm	PNC 922651	❑
• Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	❑

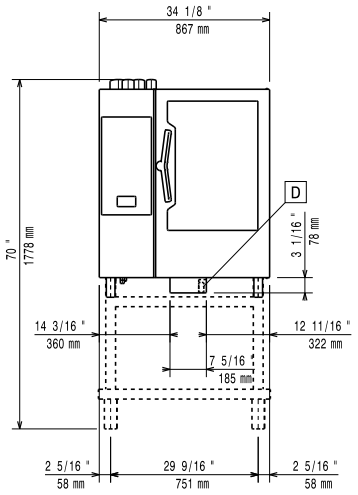
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata PNC 922653 ❑
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922656 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 PNC 922663 ❑
- Kit di conversione da gas metano a GPL PNC 922670 ❑
- Kit di conversione da GPL a gas metano PNC 922671 ❑
- Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 PNC 922685 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687 ❑
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922690 ❑
- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm PNC 922694 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti PNC 922704 ❑
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922728 ❑
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 PNC 922732 ❑
- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922733 ❑
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 PNC 922737 ❑
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 1/1 - passo 85 mm PNC 922741 ❑
- Struttura portateglie fissa, 8 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922742 ❑
- 4 PIEDINI REGOL. PER FORNI 6&10 GN - 230-290 MM PNC 922745 ❑
- Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm PNC 922746 ❑
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm PNC 922747 ❑
- CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI PNC 922752 ❑
- RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA PNC 922773 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1 PNC 930217 ❑

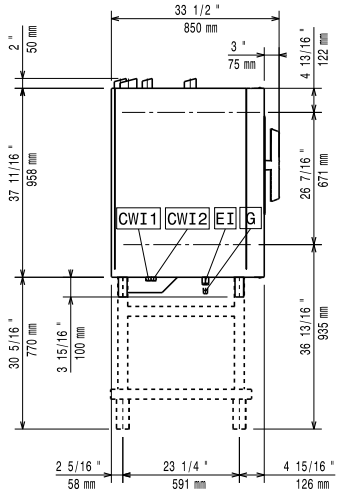
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

SkyLine Premium
Forno digitale con boiler, gas 10 GN 1/1

Fronte

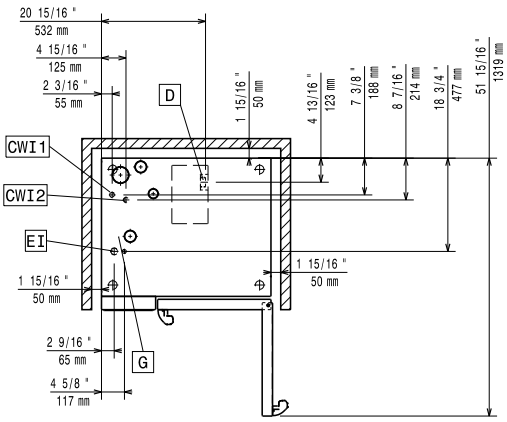


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
217882 (ECOG101B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata, default:	1.1 kW
Potenza installata max:	1.1 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Potenza gas:	31 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Carico termico totale:	105679 BTU (31 kW)

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 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	867 mm
Dimensioni esterne, profondità:	775 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Peso netto:	156 kg
Peso imballo:	174 kg
Volume imballo:	1.11 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