Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Forno touch con boiler, gas 20 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

229765 (ECOG202T3G0) Forno combi SkyLine PremiumS, porta con triplo vetro

Descrizione

Articolo N° _____

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 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) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.
Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).
Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine ChillS, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.
Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia linea di luci a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con carrello con struttura portateglie GN 2/1, passo 63 mm.

Approvazione: _____

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.
- 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. 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.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- 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).
- 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: 20 GN 2/1 o 40 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.
- Fornito con n.1 carrello GN 2/1, passo 63 mm.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- 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).
- 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.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Accessori inclusi

• 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm	PNC 922757	

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	❑
• 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	❑
• 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	❑
• "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	❑
• 6 spiedi corti	PNC 922328	❑
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	❑
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm	PNC 922357	❑
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	❑
• Copertura termica per forno 20 GN 2/1	PNC 922367	❑
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	❑

Sostenibilità

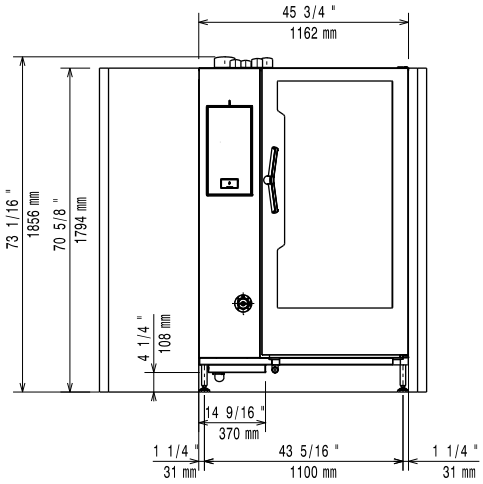
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• 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 2/1	PNC 922658	❑
• 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	❑
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm	PNC 922686	❑
• 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	❑
• 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 2/1 - passo 63 mm	PNC 922757	❑
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm	PNC 922758	❑
• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm	PNC 922760	❑
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1	PNC 922762	❑
• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm	PNC 922764	❑
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma air-o-system con nuovi forni SkyLine 20 GN 2/1	PNC 922770	❑
• 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	❑
• 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	❑

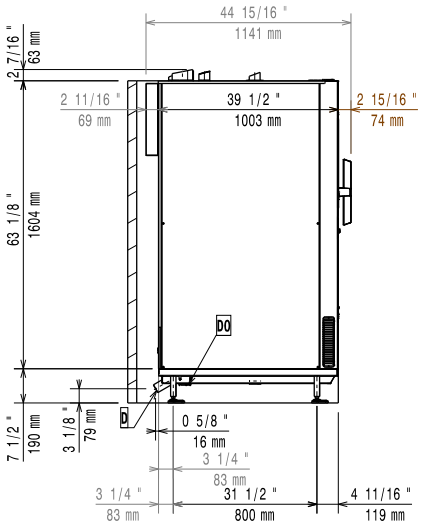
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

SkyLine PremiumS
Forno touch con boiler, gas 20 GN 2/1

Fronte

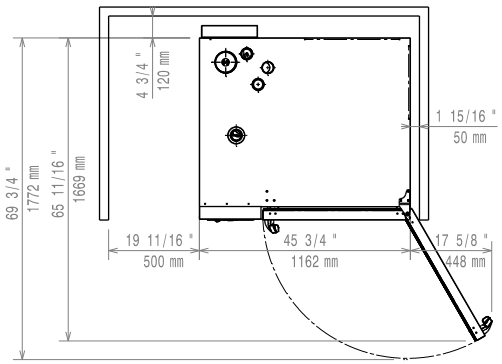


Lato



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:	
229765 (ECOG202T3G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata, default:	2.5 kW
Potenza installata max:	2.5 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Potenza gas:	100 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" MNPT
Carico termico totale:	340900 BTU (100 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

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:	20 - 2/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1162 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1066 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Peso netto:	408 kg
Peso imballo:	446 kg
Volume imballo:	2.77 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