Electrolux PROFESSIONAL

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____

# SkyLine Pro
# Forno Bakery digitale con iniettore di vapore, gas 5 teglie 400x600mm

**227980 (ECOG61C2GB)** Forno combi SkyLine Pro Bakery per teglie 400x600 mm

## 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 per teglie pasticceria 400x600 mm, passo 80 mm.

**Approvazione:** _____

## Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).
- 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).
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Capacità: 5 teglie 400x600mm.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- 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.

# SkyLine Pro
# Forno Bakery digitale con iniettore di vapore, gas 5 teglie 400x600mm

## 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 struttura per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 mm.

## 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 inclusi

- 1 x Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922655

## 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 ❑
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW — PNC 922338 ❑
- 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 ❑
- 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, 6 GN 1/1 - passo 65 mm — PNC 922600 ❑
- Struttura portateglie con ruote, 5 GN 1/1 - passo 80 mm — PNC 922606 ❑
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922607 ❑
- 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 6 GN 1/1 - h=150 mm — PNC 922622 ❑
- 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 rialzo — PNC 922628 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base — PNC 922632 ❑
- Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 1/1 - h=250 mm — PNC 922635 ❑
- 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 6 GN 1/1 — PNC 922643 ❑
- Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm — PNC 922651 ❑



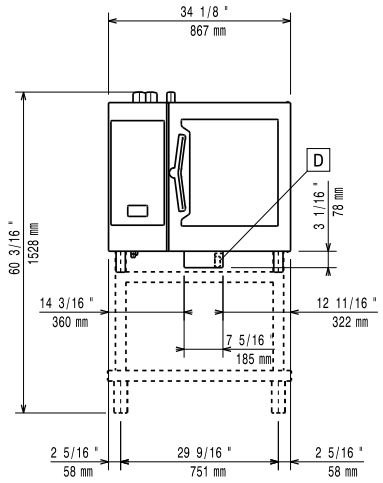
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

| | | |
|---|---|---|
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | ❑ |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata | PNC 922653 | ❑ |
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922655 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 GN 1/1 | PNC 922660 | ❑ |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 | PNC 922661 | ❑ |
| • Scudo termico per forno 6 GN 1/1 | PNC 922662 | ❑ |
| • 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, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1 | PNC 922684 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl | PNC 922706 | ❑ |
| • 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, 5 GN 1/1 - passo 85 mm | PNC 922740 | ❑ |
| • 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 | ❑ |

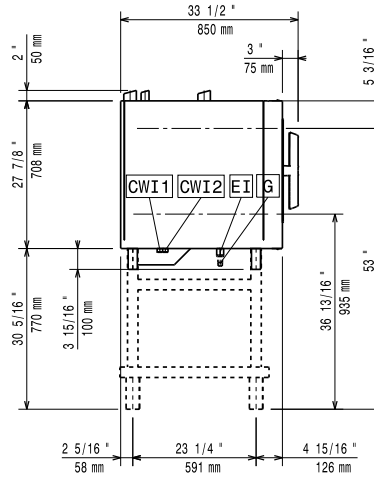

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# SkyLine Pro
# Forno Bakery digitale con iniettore di vapore, gas 5 teglie 400x600mm

Fronte

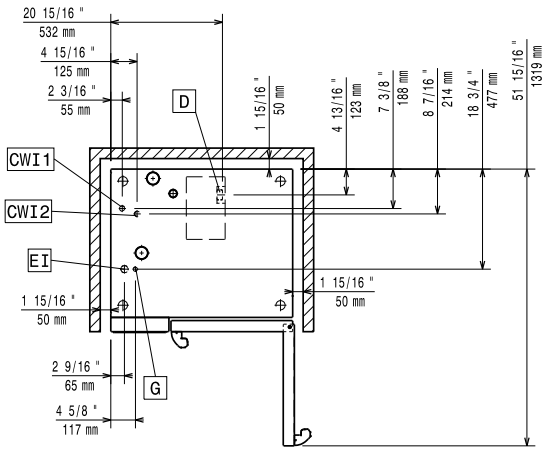



Lato




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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:** | |
| **227980 (ECOG61C2GB)** | 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:** | 12 kW |
| **Fornitura gas:** | Natural Gas G20 |
| **Diametro collegamento gas ISO 7/1:** | 1/2" MNPT |
| **Carico termico totale:** | 40908 BTU (12 kW) |

## Acqua

| | |
|---|---|
| **Attacco acqua "FCW"** | 3/4" |
| **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./i]

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 |
| **Durezza:** | 5 °fH / 2.8 °dH |
| **Cloruri:** | <10 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:** | 5 - 400x600 |
| **Capacità massima di carico:** | 30 kg |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Cardini porte:** | |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 867 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 775 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 808 mm |
| **Peso netto:** | 118 kg |
| **Peso imballo:** | 135 kg |
| **Volume imballo:** | 0.84 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