

## SkyLine Pro Natural Gas Combi Oven 6GN1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



217980 (ECOG61C2G0)

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. Forno con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm.

### 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: 6 GN 1/1.
- 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.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### 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.

### Sostenibilità



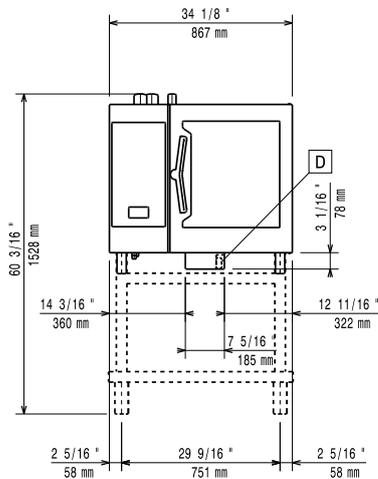
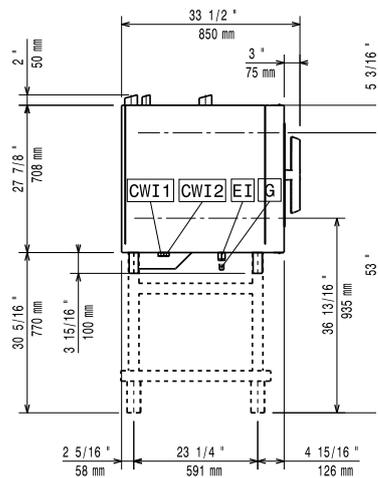
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).

### Accessori opzionali

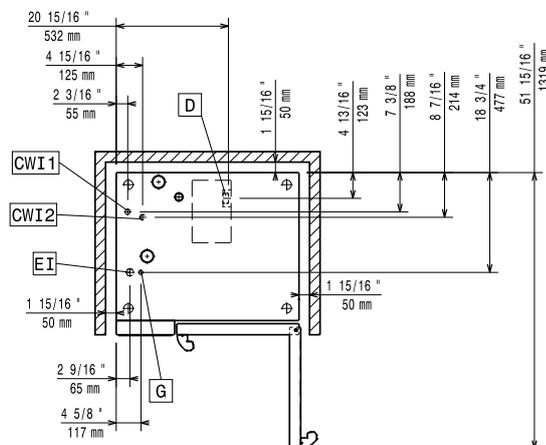
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003
- Coppia di griglie 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 con ruote 6 GN 1/1 (5 posizioni) - passo 80 mm 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
- 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, 6 GN 1/1 (5 posizioni) - passo 80 mm 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, 6 GN 1/1 e 400x600mm 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

**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

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Tensione di alimentazione:</b>   |                      |
| 217980 (ECO61C2G0)                  | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| <b>Potenza installata, default:</b> | 1.1 kW               |
| <b>Potenza installata max:</b>      | 1.1 kW               |
| <b>Circuit breaker required</b>     |                      |

### Gas

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Potenza gas:</b>                       | 12 kW             |
| <b>Fornitura gas:</b>                     | Natural Gas G20   |
| <b>Diametro collegamento gas ISO 7/1:</b> | 1/2" MNPT         |
| <b>Carico termico totale:</b>             | 40908 BTU (12 kW) |

### Acqua

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Attacco acqua "FCW"</b>   | 3/4"            |
| <b>Pressione, bar min/max:</b>   | 1-6 bar         |
| <b>Scarico "D":</b>  | 50mm            |
| <b>Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:</b>  | 30 °C           |
| <b>Durezza:</b>  | 5 °fH / 2.8 °dH |
| <b>Cloruri:</b>  | <10 ppm         |
| <b>Conducibilità:</b>  | >50 µS/cm       |
| <b>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.</b> |                 |

### Installazione

|  |  |
|--|--|
| <b>Clearance:</b>                              | Clearance: 5 cm rear and right hand sides. |
| <b>Suggested clearance for service access:</b> | 50 cm left hand side.                      |

### Capacità

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>GN:</b>                         | 6 - 1/1 Gastronorm |
| <b>Capacità massima di carico:</b> | 30 kg              |

### Informazioni chiave

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Cardini porte:</b>                  |                     |
| <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>  | 867 mm              |
| <b>Dimensioni esterne, profondità:</b> | 775 mm              |
| <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>    | 808 mm              |
| <b>Peso netto:</b>                     | 115 kg              |
| <b>Peso imballo:</b>                   | 132 kg              |
| <b>Volume imballo:</b>                 | 0.85 m <sup>3</sup> |

### [NOT TRANSLATED]

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>ISO Standards:</b> | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |
|-----------------------|---|