

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. 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 opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 in acciaio 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

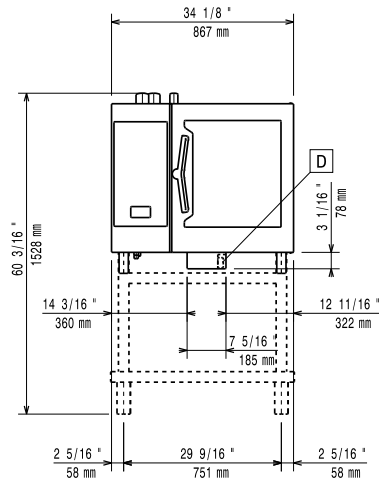
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Scudo termico per forno 6 GN 1/1	PNC 922662	☐	• Teglia GN 1/1 per 4 baguette	PNC 925007	☐
• Kit di conversione da gas metano a GPL	PNC 922670	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Kit di conversione da GPL a gas metano	PNC 922671	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1	PNC 922684	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐	• Kit di compatibilit� installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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	☐			
• Kit 4 piedini regolabili 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	☐			



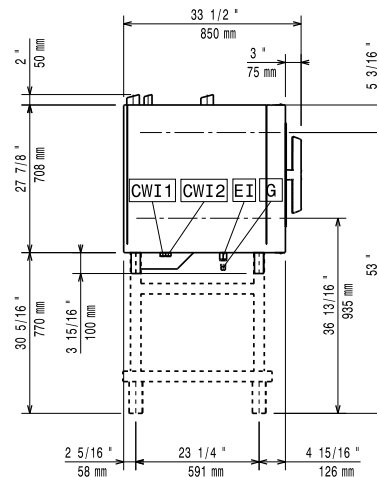
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Natural Gas Combi Oven 6GN1/1

Fronte

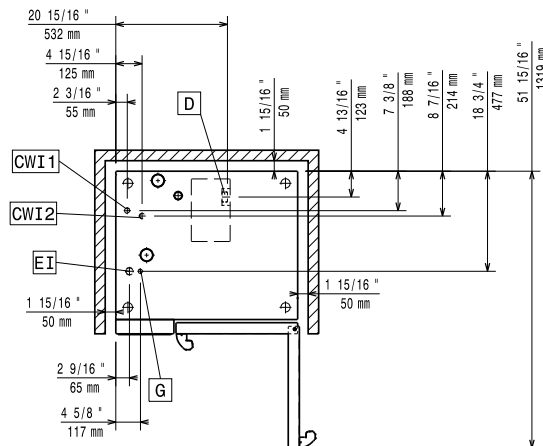


Lato



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

Alto



Elettrico

Circuit breaker required

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.1 kW

Potenza installata, default: 1.1 kW

Gas

Carico termico totale: 40908 BTU (12 kW)

Potenza gas: 12 kW

Fornitura gas: Natural Gas G20

Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

Acqua

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

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.

Installazione

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

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: 115 kg

Peso netto: 115 kg

Peso imballo: 132 kg

Volume imballo: 0.85 m³

Certificati ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



SkyLine Pro
Natural Gas Combi Oven 6GN1/1

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

2025.08.11