

SkyLine Pro

Forno digitale con iniettore di vapore, gas 6 GN 2/1

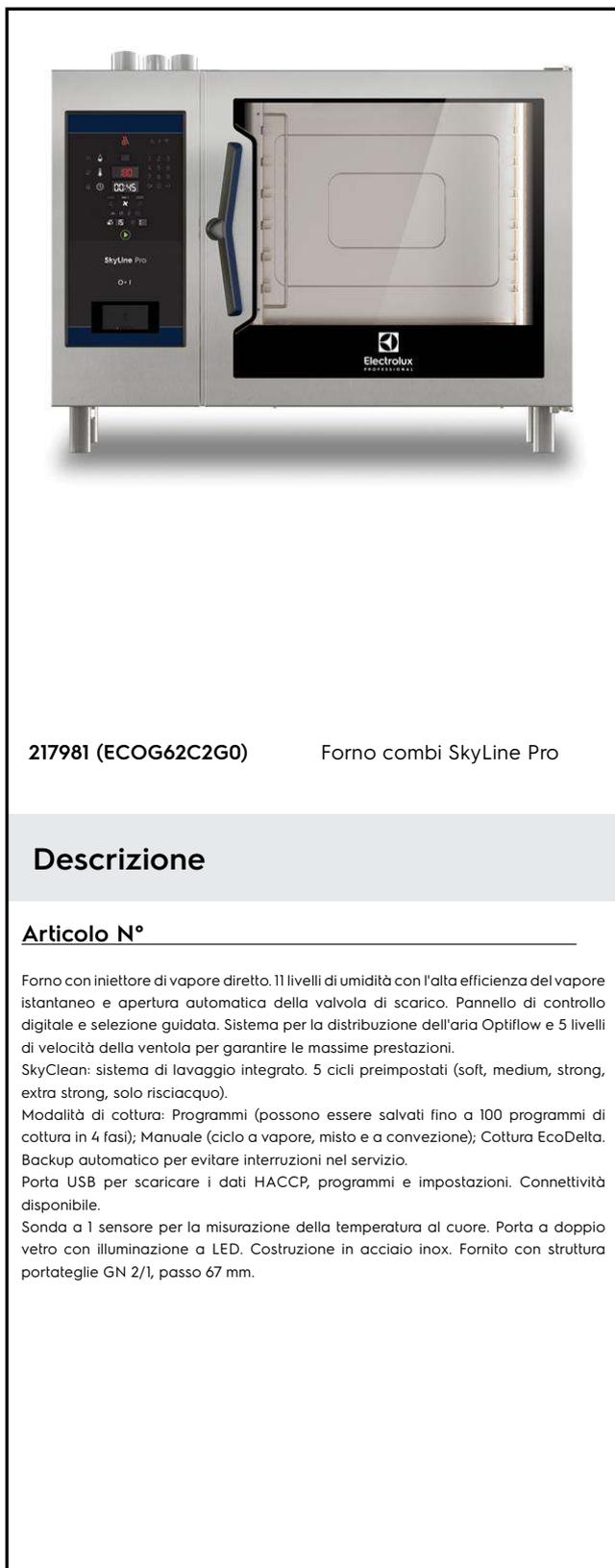
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



217981 (ECOG62C2G0)

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 2/1, 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).
 - La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
 - Capacità: 6 GN 2/1 o 12 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.

Approvazione: _____

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 2/1, passo 67 mm.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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



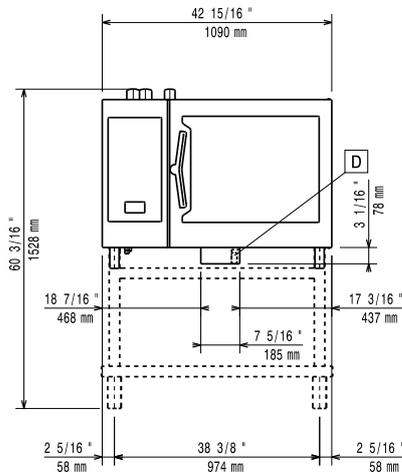
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).

Accessori opzionali

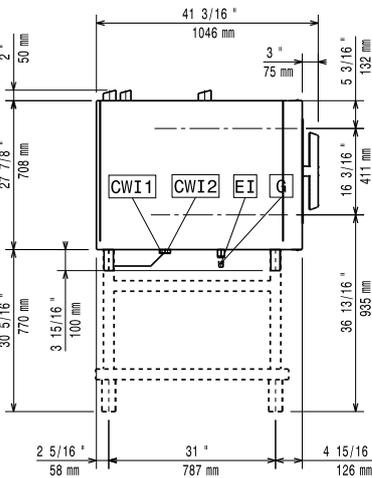
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateglie con ruote, 5 GN 2/1 - passo 80 mm | PNC 922611 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 e 400x600 mm | PNC 922617 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Kit connessione esterna detergente e brillitante | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 6 GN 2/1 - h=150 mm | PNC 922624 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Kit sovrapposizione forno 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su rialzo | PNC 922629 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello per chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 2/1 | PNC 922633 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 2/1 - h=250 mm | PNC 922634 | <input type="checkbox"/> |
| • "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 | <input type="checkbox"/> | • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 spiedi corti | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore Volcano per forni LW e CW | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Supporti per installare a parete il forno 6 GN 2/1 | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> | • Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Scudo termico per forno 6 GN 2/1 | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 GN 2/1 | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Kit di conversione da gas metano a GPL | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Kit di conversione da GPL a gas metano | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Struttura portateglie fissa, 5 GN 2/1 - passo 85 mm | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |

- Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm PNC 922693
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699
- Struttura portateglie con ruote, 6 GN 2/1 - passo 65 mm PNC 922700
- 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 2/1 PNC 922729
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 PNC 922731
- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1 PNC 922734
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 PNC 922736
- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1 PNC 930218

Fronte

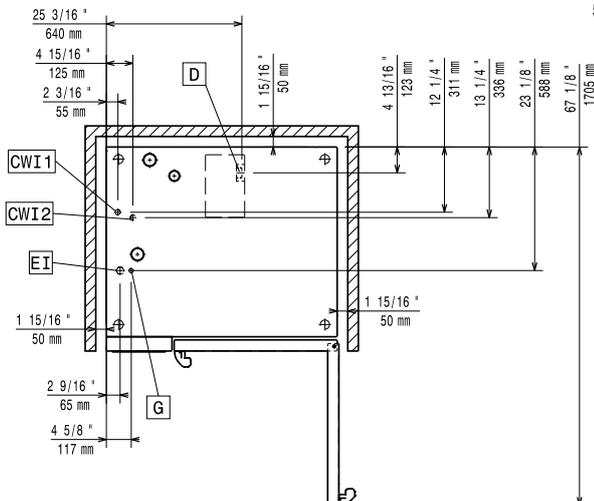


Lato



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

Alto



Elettrico

Richiesta presa interbloccata

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

Potenza installata max: 1.5 kW

Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 81816 BTU (24 kW)

Potenza gas: 24 kW

Fornitura gas: Natural Gas G20

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

Acqua

Electrolux Professional raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

PSi 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

Attacco acqua "FCW": 3/4"

Pressione, bar min/max: 1-6 bar

Cloruri: <10 ppm

Conducibilità: >50 µS/cm

Scarico "D": 50mm

Installazione

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN: 6 (GN 2/1)

Capacità massima di carico: 60 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 1090 mm

Dimensioni esterne, profondità: 971 mm

Dimensioni esterne, altezza: 808 mm

Dimensioni esterne, peso: 153 kg

Peso netto: 153 kg

Peso imballo: 176 kg

Volume imballo: 1.27 m³

Certificati ISO

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