

## SkyLine Pro

### SkyLine Pro Horno 10 GN 1/1 - Eléctrico - 230V

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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


**217912 (ECOE10IC2C0)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10 GN 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.

- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclo de cocción EcoDelta.
- Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces led.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con una bandeja n.º 67 mm de paso, 1/1 GN.
- Certificación 5 estrellas.

## Características técnicas

- Función de vaporización sin caldera para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera: -0 = sin humedad adicional (dorado, gratinado, horneado, alimentos precocinados) -1-2 = baja humedad (pequeñas porciones de carne y pescado) -3-4 = humedad media baja (trozos grandes de carne, recalentamiento, pollo asado y prueba) -5-6 = humedad media (vegetales asados y primer paso de carne y pescado asados) -7- 8 = humedad media-alta (verduras guisadas) -9-10 = humedad alta (carne escalfada y papas)
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- Ventilador con 5 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional).
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.CHAR(13)CHAR (10)
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.

## Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

### Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).

### TIT\_Sustainability

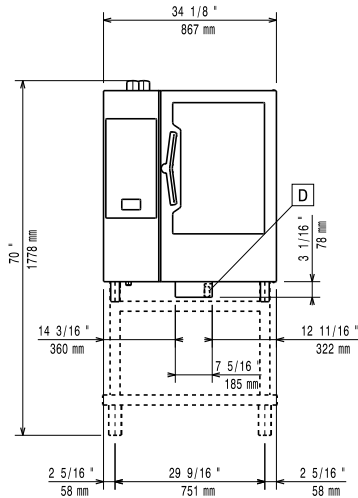


- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

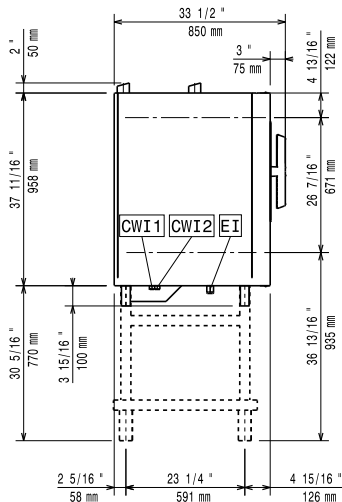
### Accesorios opcionales



Alzado



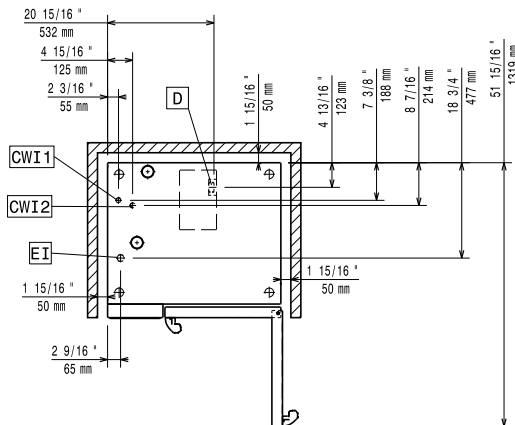
Lateral



CWI1 = entrada de agua fría  
 CWI2 = entrada de agua fría 2  
 D = desagüe  
 DO = desbordamiento de la tubería de desagüe

EI = conexión eléctrica

Planta



### Eléctrico

Se requiere disyuntor

Suministro de voltaje 220-240 V/3 ph/50-60 Hz

Potencia instalada: 20.3 kW

Potencia instalada: 19 kW

### Agua

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada, basada en pruebas de condiciones específicas del agua.

Consulte el manual del usuario para obtener información detallada sobre la calidad del agua.

Temp. máx. entrada de suministro de agua: 30 °C

Conexión de entrada de agua "FCW" 3/4"

Presión: 1-6 bar

Cloruro: <10 ppm

Conductividad: >50 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

### Instalación

Despeje: Despeje: 5 cm lados posterior y derecho..

Autorización sugerida para acceso al servicio: 50 cm lado izquierdo.

### Capacidad

GN: 10 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 50 kg

### Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 867 mm

Dimensiones externas, fondo 775 mm

Dimensiones externas, alto 1058 mm

Dimensiones externas, peso 127 kg

Peso neto 127 kg

Peso del paquete 144 kg

Volumen del paquete 1.06 m³

### Certificaciones ISO

ISO Standards: 04