

SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno 10 GN 2/1 - Eléctrico

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



217723 (ECO102T2A0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática (Puerta con bisagras a la izquierda: código 217729)

Descripción

Artículo No.

-Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje
- Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en el sensor Lambda
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del boiler. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador
- Modos de cocción: automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteurización de la pasta, deshidratación, control de alimentos seguros y control avanzado de alimentos seguros)
- Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, 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 núcleo de sensor múltiple de 6 puntos
- Puerta doble de cristal con luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con n.l bandeja rack 2/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el proceso de cocción según el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento cargado para lograr el resultado de cocción seleccionado. Resumen en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 70 variantes por familia.
- Cycles +: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y de la cámara de cocción, - Sous-vide cooking, - Static Combi (para reproducir la cocina tradicional del horno estático), - Pasteurización de la pasta, - Ciclos de deshidratación (ideal para secar frutas, verduras, carnes, mariscos), - Alimentos Control seguro (para controlar automáticamente la seguridad del proceso de cocción de acuerdo con las normas de higiene HACCP), - Control avanzado de seguridad alimentaria (para controlar la cocción con factor de pasteurización).
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de cocina de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 60 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Ventilador con 7 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.

Aprobación:

- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- 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 2/1 o 20 bandejas GN 1/1CHAR (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.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 2/1 GN, 67 mm de paso.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.

- 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).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador. También programable con inicio diferido.
- La función Plan-y-guarda organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.
- [NOT TRANSLATED]
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

Accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 920003 | ☐ |
| • Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise | PNC 922003 | ☐ |
| • Pareja de rejillas inox 1/1 GN | PNC 922017 | ☐ |
| • Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN | PNC 922036 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922062 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922076 | ☐ |
| • Ducha vista | PNC 922171 | ☐ |
| • Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN | PNC 922175 | ☐ |
| • Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) | PNC 922189 | ☐ |
| • Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) | PNC 922190 | ☐ |
| • Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) | PNC 922191 | ☐ |
| • 2 cestos para freír, para hornos | PNC 922239 | ☐ |
| • Rejilla en acero inoxidable para pastelería 400x600 mm, AISI 304 | PNC 922264 | ☐ |
| • Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno | PNC 922265 | ☐ |
| • Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) | PNC 922266 | ☐ |
| • Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 | PNC 922281 | ☐ |
| • Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos | PNC 922325 | ☐ |
| • Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 espetones cortos (para el soporte 922326) | PNC 922328 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922348 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922351 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922357 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922362 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922366 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922384 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922386 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922390 | ☐ |

TIT_Sustainability



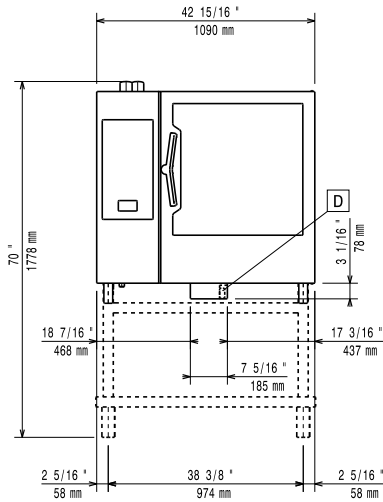
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922603	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922604	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922605	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922609	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922613	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922616	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922618	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922621	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922627	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922631	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922636	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922637	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922638	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922639	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922650	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922651	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922652	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922654	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922664	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922667	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922687	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922692	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922693	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922699	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922713	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922714	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922719	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922721	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922724	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922726	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922729	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922731	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922734	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922736	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922745	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922746	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922747	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922776	☐
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	PNC 925001	☐
• RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM	PNC 925002	☐
• PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS	PNC 925003	☐
• PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	PNC 925004	☐
• PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1	PNC 925005	☐
• BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1	PNC 925006	☐
• REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1	PNC 925008	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 930218	☐



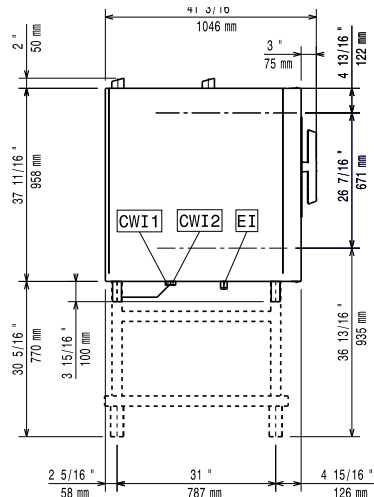
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno 10 GN 2/1 - Eléctrico

Alzado

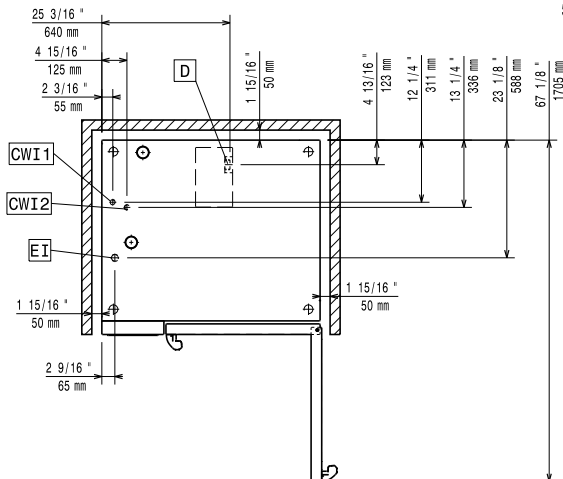


Lateral



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 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia instalada: 40.1 kW

Potencia instalada: 37.4 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: <45 ppm

Conductividad: >50 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

Instalación

Despeje: 5 cm lados posterior y derecho.

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

Capacidad

GN: 10 (GN 2/1)

Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 1090 mm

Dimensiones externas, fondo 971 mm

Dimensiones externas, alto 1058 mm

Dimensiones externas, peso 182 kg

Peso neto 182 kg

Peso del paquete 207 kg

Volumen del paquete 1.59 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards: 04



SkyLine Premium
SkyLine PremiumS Horno 10 GN 2/1 - Eléctrico

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.08.01