

SkyLine Pro

SkyLine Pro Horno 10 GN 1/1 - Gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217982 (ECOG101C2G0)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10 GN 1/1, gas, 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.1 1/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- 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.

Aprobación: _____

- 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.
- 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

- 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).

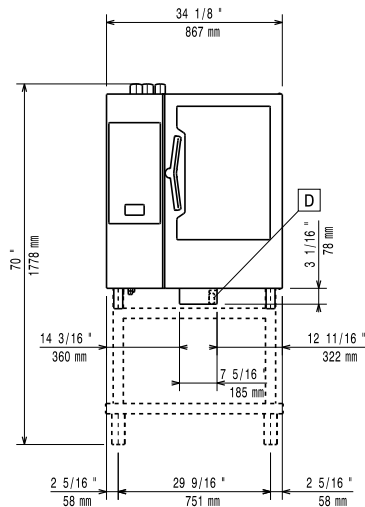
Accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) | PNC 922086 | ☐ |
| • Ducha vista | PNC 922171 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922321 | ☐ |
| • Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 4 espetones largos | PNC 922324 | ☐ |
| • Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 espetones largos (para el soporte 922326) | PNC 922327 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922348 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922351 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922362 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922364 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922382 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922386 | ☐ |

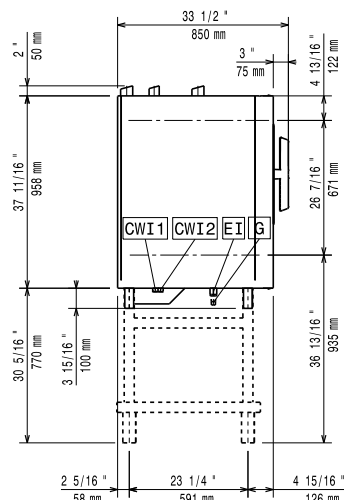
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922390 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922601 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922602 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922608 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922610 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922612 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922614 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922615 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922618 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922619 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922623 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922626 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922630 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922636 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922637 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922639 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922645 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922648 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922649 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922651 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922652 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922653 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922656 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922661 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922663 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922670 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922671 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922678 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922685 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922687 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922690 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922693 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922694 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922699 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922702 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922704 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922709 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922713 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922714 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922728 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922732 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922733 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922737 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922741 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922742 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922745 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922746 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922747 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922752 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922773 | ☐ |
| • - 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 ☐
- BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1 PNC 925007 ☐
- REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 PNC 925008 ☐
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=20MM PNC 925009 ☐
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=40MM PNC 925010 ☐
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=60MM PNC 925011 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 930217 ☐

Alzado

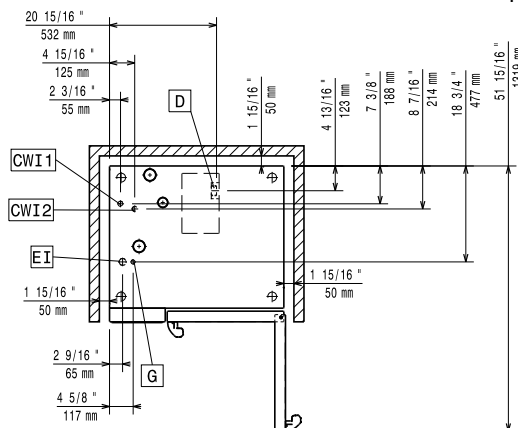


Lateral



CWI1 = entrada de agua fría
 CWI2 = entrada de agua fría 2
 D = desagüe
 DO = desbordamiento de la tubería de desagüe
 EI = conexión eléctrica
 G = conexión de gas

Planta



Eléctrico

Se requiere disyuntor

Suministro de voltaje 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potencia instalada: 1.1 kW

Potencia instalada: 1.1 kW

Gas

Carga térmica total: 71589 BTU (21 kW)

Potencia gas: 21 kW

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

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"

Presión: 3/4"

Cloruro: 1-6 bar

Conductividad: <10 ppm

Desagüe "D": >50 µS/cm

Instalación

Despeje: Despeje: 5 cm lados posterior y derecho.

Autorización sugerida para el 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 136 kg

Peso neto 136 kg

Peso del paquete 154 kg

Volumen del paquete 1.06 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards: 04