



SkyLine Pro Gas Natural Horno Combi 10GN1/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



225962 (ECOG101C2G6)

Horno Combi sin caldera SkyLine Pro con control digital, 10x1 / 1GN, gas, programable, limpieza automática

Descripción

Artículo No.

Horno Combi con interfaz digital con selección guiada.

- Función de vapor sin caldera para agregar y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automática e incorporado. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Modos de cocción: programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combinados y de convección); Ciclo de cocción EcoDelta.
- Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos, programas y configuraciones de HACCP. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura central de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Suministrado con bandeja n. 1 rack 1/1 GN, paso 67 mm.

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 escalada 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: predisposto 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.
- 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

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electrolux.com

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.

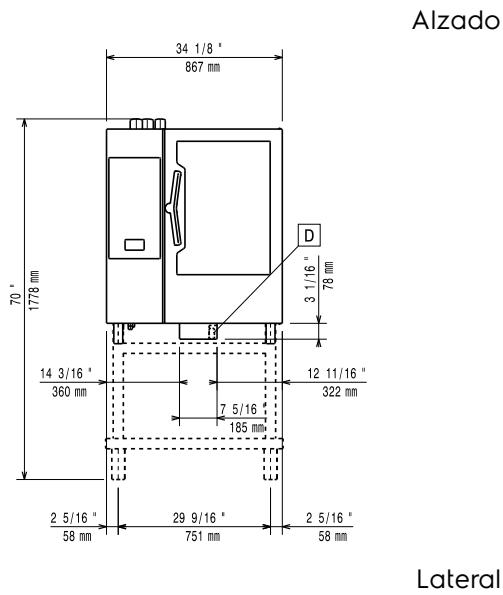
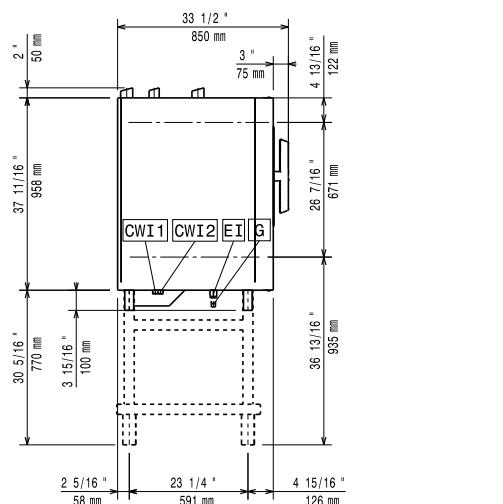
Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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).

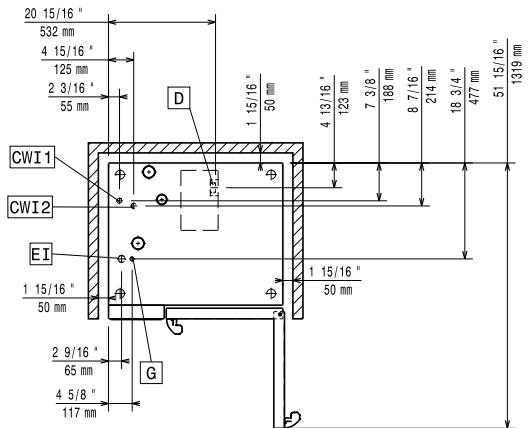
TIT_Sustainability



- 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).


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
Circuit breaker required

220-230 V/1 ph/60 Hz

Suministro de voltaje

1.1 kW

Potencia instalada:

1.1 kW

Potencia instalada:

1.1 kW

Gas
Carga térmica total:

71589 BTU (21 kW)

Potencia gas:

21 kW

[NOT TRANSLATED]

Natural Gas G20

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:

1/2" MNPT

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

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.

Instalación
Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

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

157 kg

Peso neto

139 kg

Peso del paquete

157 kg

Volumen del paquete

 1.06 m³
Certificaciones ISO
ISO Standards:

04

