

SkyLine Premium Gas Natural Horno Combi 10GN2/1, Versión Verde

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


229793 (ECOGI02T3G6)

Horno de caldera Combi SkyLine PremiumS con control de pantalla táctil, 10x2 / 1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 vidrios

Descripción

Artículo No. _____

Horno Combi 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 del ventilador.

- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e incorporado 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

- Modos de cocción: automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes diferentes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combinados y de convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteurización de pasta, deshidratación, control de seguridad alimentaria y control avanzado de seguridad alimentaria)

- 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 respaldo automático para evitar tiempos de inactividad

- Puerto USB para descargar datos, programas y configuraciones de HACCP. Conectividad lista

- Sonda de temperatura central multisensor de 6 puntos

- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.

- Construcción de acero inoxidable en todo

- Se suministra con n. 1 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 (25 °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 20 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.
- 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

Construcción

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- 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.

TIT_Sustainability



- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.



Eléctrico**Circuit breaker required**

Suministro de voltaje	220-230 V/1 ph/60 Hz
Potencia instalada:	1.5 kW
Potencia instalada:	1.5 kW

Gas

Carga térmica total:	160223 BTU (47 kW)
Potencia gas:	47 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:	<17 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 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	204 kg
Peso neto	204 kg
Peso del paquete	229 kg
Volumen del paquete	1.58 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards:	04
----------------	----