Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
Gas Natural Horno Combi 10GN2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

225963 (ECOG102C2G6) Horno combinado sin caldera SkyLine Pro con control digital, 10x2 / 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 automático 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.
- Se suministra con n. 1 bandeja rack 2/1 GN, 67 mm de paso

Aprobación:

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 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.
- 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

- 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

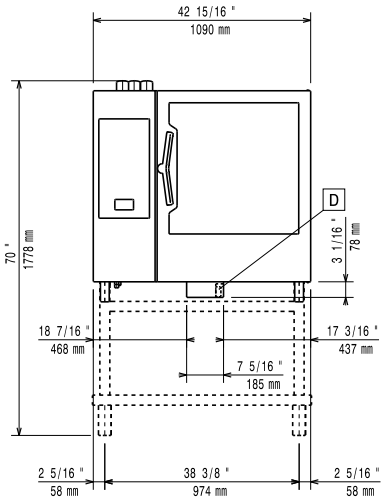
- NOT TRANSLATED -	PNC 920003	❑
Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise	PNC 922003	❑
Pareja de rejillas inox 1/1 GN	PNC 922017	❑
Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN	PNC 922036	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922062	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922076	❑
Ducha vista	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	❑
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	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922603	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922604	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922605	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922609	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922613	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922618	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922625	❑
- 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 922670	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922671	❑
- NOT TRANSLATED -	PNC 922678	❑
- 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 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 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	❑

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

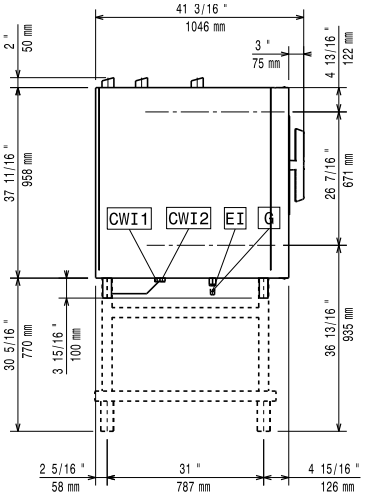
2025.04.20

SkyLine Pro
Gas Natural Horno Combi 10GN2/1

Alzado

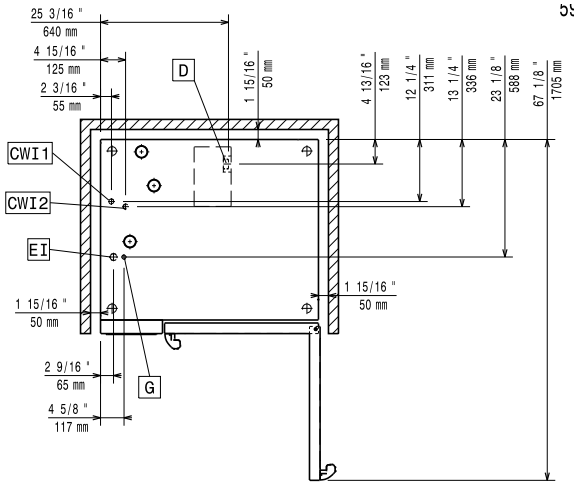


Lateral



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

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:	119315 BTU (35 kW)
Potencia gas:	35 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 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	178 kg
Peso neto	178 kg
Peso del paquete	203 kg
Volumen del paquete	1.58 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards:	04

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

2025.04.20