

SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno 20 GN 1/1 - Gas - Puerta de 3 Vidrios

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


229764 (ECOG20IT3G0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 cristales

Descripción

Artículo No.

- Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- 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 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 preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 recetas se pueden almacenar y organizar 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 de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Se suministra con n.1 carro de estructura bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Patas regulables de nivelación.

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.
- Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- 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

Aprobación: _____

óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.

- 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: 20 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.
- 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.
- Protector de puerta integrado para evitar la dispersión de vapor y calor por puerta cuando no se utiliza el bastidor enrollable.

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.

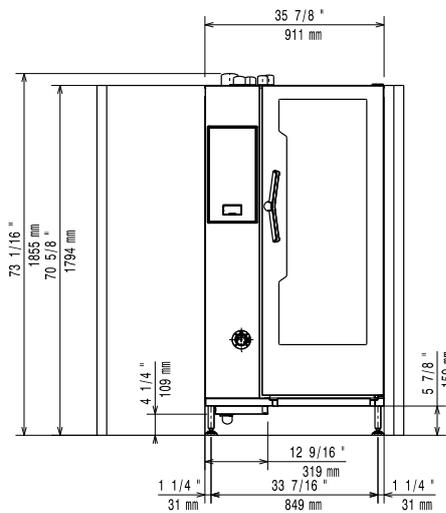
Accesorios incluidos

- 1 de - NOTTRANSLATED - PNC 922753

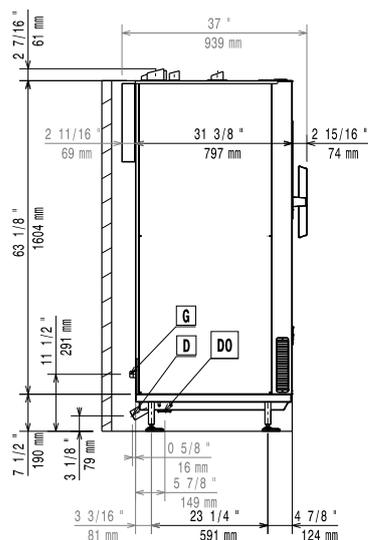
Accesorios opcionales



Alzado



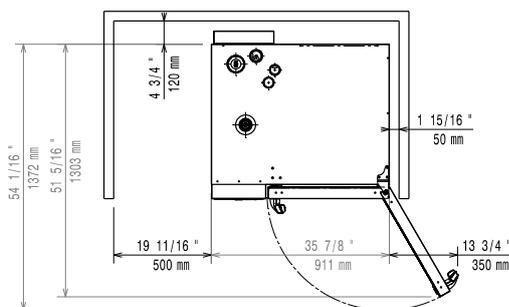
Lateral



CW11 = entrada de agua fría
 CW12 = 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: 1.8 kW
 Potencia instalada: 1.8 kW

Gas

Carga térmica total: 184086 BTU (54 kW)
 Potencia gas: 54 kW
 Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1" 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": 3/4"

Presión: 1-6 bar
 Cloruro: <17 ppm
 Conductividad: >50 µS/cm
 Desagüe "D": 50mm

Instalación

Despeje: Despeje: 5 cm lados posterior y derecho.
 Autorización sugerida para el acceso al servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN: 20 (GN 1/1)
 Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Bisagras de la puerta: Derecho
 Dimensiones externas, ancho: 911 mm
 Dimensiones externas, fondo: 864 mm
 Dimensiones externas, alto: 1794 mm
 Dimensiones externas, peso: 303 kg
 Peso neto: 303 kg
 Peso del paquete: 336 kg
 Volumen del paquete: 1.83 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards: 04