

SkyLine ProS Horno mixto Eléctrico 20GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217639 (ECOE201K3A30)**

SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control por pantalla táctil, 20x1/1GN, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales.
Opcional (precio a consultar):
- Pastelería (paso 80mm)
Cod. 237304

- Patas regulables de nivelación.

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe.

- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: Programas (se puede almacenar un máximo de 1000 recetas organizadas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: Cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costes de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos, programas y ajustes HACCP.
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
- Sonda de temperatura central de sensor único.
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en toda la máquina.
- Se suministra con n.1 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 mm.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Función de vaporización sin boiler 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.
- 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 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 cocción de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 60 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.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- 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.
- Ciclo de limpieza corto: ciclo de limpieza optimizado con una duración de solo 33 minutos, que mejora la eficacia y reduce los tiempos de inactividad.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada para garantizar unos resultados de cocción óptimos y prolongar la vida útil del equipo. Compruebe las condiciones locales del agua para seleccionar el filtro de agua adecuado. Más información disponible en la página web.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).

Construcción

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

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.
- 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.
- 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).
- 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.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Conectividad para acceso remoto en tiempo real, gestión HACCP sencilla, aumento del tiempo de actividad de los equipos, seguimiento del consumo y gestión de la energía (requiere un accesorio opcional).
- 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).

Sostenibilidad



- 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).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- 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.
- El embalaje exterior de cartón está fabricado con un 70% de materiales reciclados y papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua para apoyar la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental.

(*Forest Stewardship Council es la organización líder mundial en gestión forestal sostenible).

- La puerta de triple cristal minimiza la pérdida de energía.

*Aprox. -10% de consumo de energía en funcionamiento sin carga por convección, según prueba conforme a la norma ASTM F2861-20.

- Consume un 33% menos de agua, un 43% menos de detergente y un 25% menos de energía con los nuevos ciclos de lavado.*

*Basado en pruebas internas realizadas en el Laboratorio de Electrolux Professional comparando el horno mixto eléctrico SkyLine 20 GN1/1 con boiler frente a la versión anterior.

- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas SkyClean.
- Los detergentes C22 y C25 están formulados sin fosfatos ni fósforo (el C25 tampoco contiene ácido maleico), por lo que son seguros tanto para el medio ambiente como para la salud humana.

accesorios incluidos

- 1 de Carro con soporte para bandeja, PNC 922753 20 GN 1/1, paso de 63 mm

accesorios opcionales

SkyLine ProS
Horno mixto Eléctrico 20GN1/1

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



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	40.4 kW
Potencia eléctrica por defecto:	37.7 kW

Agua

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Conexión de entrada de agua "CW11-CW12":	3/4"
Presión bar min/max.:	1-6 bar
Cloruro:	<10 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

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
Pesp:	282 kg
Peso neto	249 kg
Peso del paquete	282 kg
Volumen del paquete	1.83 m³

Certificaciones ISO

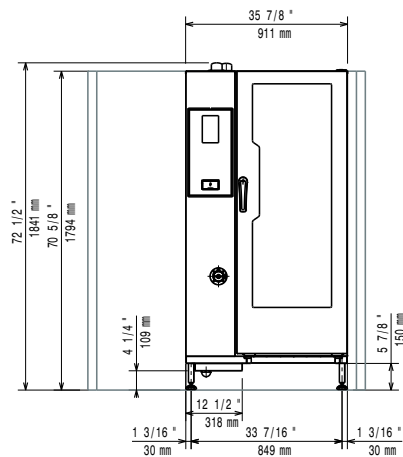
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---



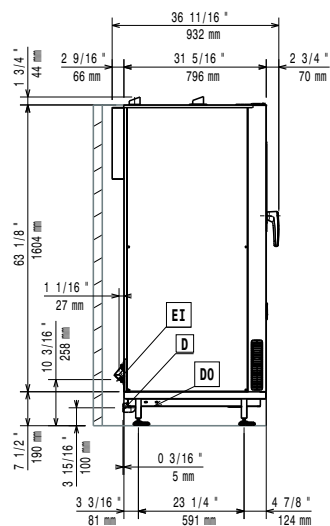
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Horno mixto Eléctrico 20GN1/1

Alzado

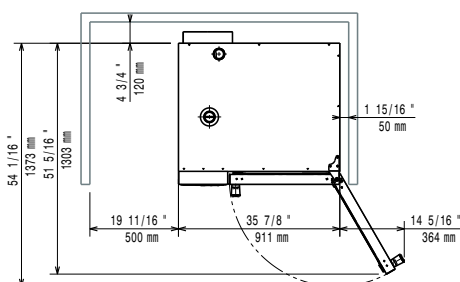


Lateral

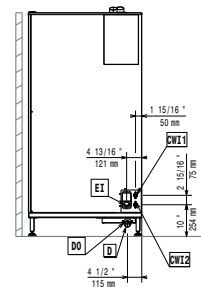


- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Distances



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)



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

SkyLine ProS
Horno mixto Eléctrico 20GN1/1

2026.08.28