

SkyLine ProS Horno mixto Gas GLP 20GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217651 (ECOG202K3H30)**

SkyLine ProS Horno mixto
SIN BOILER con control por
pantalla táctil, 20x2/1GN,
gas, 2 modos de cocción
(programa de recetas,
manual), limpieza
automática, puerta de 3
cristales - GLP

- 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 2/1 GN, paso de 63 mm.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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.
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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).
- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con

iconos en color.

- 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).
- 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.
- 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.

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).
- 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.

- 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.
- 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.

accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

accesorios opcionales

- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (uso de alto vapor) PNC 920003 ☐
- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO PNC 920005 ☐
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017 ☐

• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	☐	• 4 Patas ajustables para 20GN - 2 " 100-130MM	PNC 922707	☐
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	☐	• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	☐	• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 2/1	PNC 922716	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 20 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922738	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Kit de drenaje de plástico para horno de 20 GN, diámetro = 50mm	PNC 922739	☐
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	☐	• Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN	PNC 922743	☐
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	☐	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Sonda USB para cocción al vacío	PNC 922281	☐	• Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm	PNC 922757	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm	PNC 922758	☐
• 6 Espetones cortos	PNC 922328	☐	• Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm	PNC 922760	☐
• Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)	PNC 922338	☐	• Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922762	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso	PNC 922764	☐
• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	☐	• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 2/1	PNC 922770	☐
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐	• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR	PNC 922771	☐
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 2/1	PNC 922367	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Módulo IoT para OnE Connected (hornos combi, abatidores/ congeladores SkyLine, lavavajillas Rack Type) y SkyDuo (un IoT por equipo, para conectar el horno al abatidor en el proceso Cook&Chill).	PNC 922421	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• Router de conectividad (WiFi y LAN)	PNC 922435	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1	PNC 922447	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Protector térmico para 20 GN 2/1 Horno	PNC 922658	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	☐
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	☐
• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	☐
• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	☐			
• Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm	PNC 922686	☐			
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐			

Detergentes recomendados

- Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas PNC 0S2394 ☐
- Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas PNC 0S2395 ☐

Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	2.5 kW
Potencia eléctrica por defecto:	2.5 kW

Gas

Carga térmica total:	281490 BTU (70 kW)
Potencia gas:	70 kW
Suministro de gas estándar:	LPG, G31
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" MNPT

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 2/1)
Máxima capacidad de carga:	200 kg

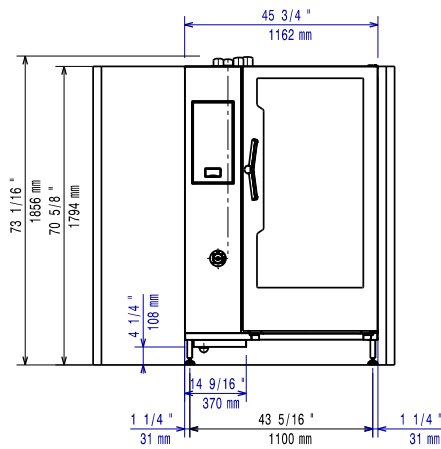
Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1162 mm
Dimensiones externas, fondo	1066 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	373 kg
Peso neto	335 kg
Peso del paquete	373 kg
Volumen del paquete	2.77 m³

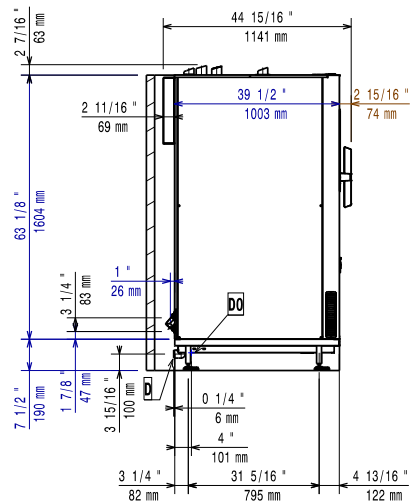
Certificaciones ISO

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

Alzado

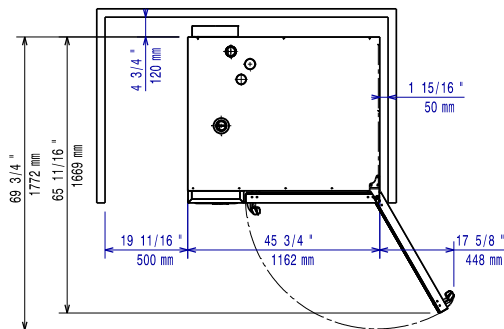


Lateral

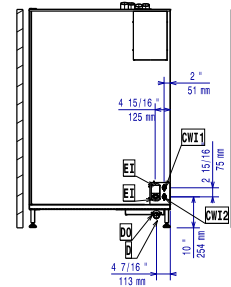


- CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
 G = Conexión de gas

Planta



Distances



- CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
 G = Conexión de gas