Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Horno mixto Gas GLP 6GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

217706 (ECOG62T3H30)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control por pantalla táctil, 6x2/1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Generador de vapor integrado con control real de la humedad 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 integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador
- Modos de cocción: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar un máximo de 1000 recetas y organizarlas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combinados y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, fermentación, EcoDelta, sous-vide, combinado estático, pasteurización de pasta, deshidratación, control de seguridad alimentaria y control avanzado de seguridad alimentaria)
- 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, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y ajustes. Preparado para conectividad.
- Sonda de temperatura central multisensor de 6 puntos
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción íntegra en acero inoxidable
- Se suministra con n.1 estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm.

Aprobación: _____

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 (101 °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
- 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 a
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta presicion
- 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.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e

integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.

- 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.
- GreaseOut: kit integrado de desagüe y recogida de grasa (para utilizar el kit, el horno debe pedirse como código especial).
- 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

- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- 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.
- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- 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.
- 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).
- 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.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- 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 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.

Sostenibilidad

- 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).
- Producto con certificación Energy Star 2.0.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- 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.
- 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.
- Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
  Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
  dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur)
  obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta)
  promover el uso de alimentos típicamente desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).
- 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 Se necesita un adaptador de chimenea en caso de conversión de 6 hornos GN 1/1 o 6 GN 2/1 de gas natural a LPG	PNC 922706

accesorios opcionales

• Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico	PNC 864388	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR	PNC 920004	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	❑
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	❑
• 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	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	❑

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

- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171 ❑
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175 ❑
- Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm PNC 922189 ❑
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm PNC 922190 ❑
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm PNC 922191 ❑
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239 ❑
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264 ❑
- Kit de apertura de puertas de doble paso PNC 922265 ❑
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266 ❑
- Sonda USB para cocción al vacío PNC 922281 ❑
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325 ❑
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ❑
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ❑
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM PNC 922351 ❑
- Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. PNC 922357 ❑
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362 ❑
- Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 2/1 PNC 922384 ❑
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared PNC 922386 ❑
- SONDA USB DE SENSOR ÚNICO PNC 922390 ❑
- 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 ❑
- Router de conectividad (WiFi y LAN) PNC 922435 ❑
- Optimizador de vapor PNC 922440 ❑
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA BASE DE ARM. DE HORNO GN 1/1-2/1 (CARRO CON 2 DEPÓSITOS, DISP. APERTURA/CIERRE PARA DESAGÜE) PNC 922450 ❑
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA BASE ABIERTA DE HORNO GN 1/1-2/1 (CARRO CON 2 DEPÓSITOS, DISP. APERTURA/CIERRE PARA DESAGÜE) PNC 922451 ❑
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE) PNC 922452 ❑
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS APILADOS 6 GN SOBRE 6 GN 1/1 - 2/1 + ELEVADOR PNC 922453 ❑
- Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN PNC 922605 ❑
- Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM PNC 922611 ❑
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 PNC 922613 ❑
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 PNC 922616 ❑
- Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN PNC 922617 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 2/1 gas PNC 922624 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 gas PNC 922625 ❑
- Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 PNC 922627 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 PNC 922631 ❑
- Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1 PNC 922633 ❑
- Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM PNC 922634 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922637 ❑
- Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 PNC 922644 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE PNC 922654 ❑
- Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno PNC 922665 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1 PNC 922666 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Kit para convertir de gas natural a GLP PNC 922670 ❑
- Kit para convertir de GLP a GAS natural PNC 922671 ❑
- Condensador de vapor para hornos de gas PNC 922678 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1 PNC 922692 ❑
- 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699 ❑
- Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM PNC 922700 ❑

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

• Se necesita un adaptador de chimenea en caso de conversión de 6 hornos GN 1/1 o 6 GN 2/1 de gas natural a LPG	PNC 922706	❑
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	❑
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	❑
• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1.	PNC 922729	❑
• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731	❑
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1	PNC 922734	❑
• Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1	PNC 922736	❑
• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	❑
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	❑
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	❑
• Tolva de campana para conectar directamente la campana al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin motor de ventilador	PNC 922751	❑
• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	❑
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	❑
• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	❑
• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	❑
• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	❑
• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	❑
• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	❑
• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	❑
• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	❑
• Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1	PNC 925006	❑
• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	❑
• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	❑
• Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	❑
• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	❑

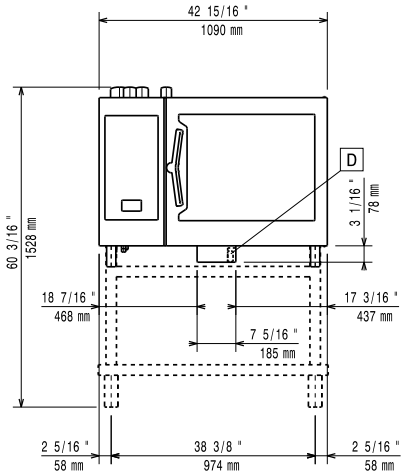
Detergentes recomendados

• 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	❑

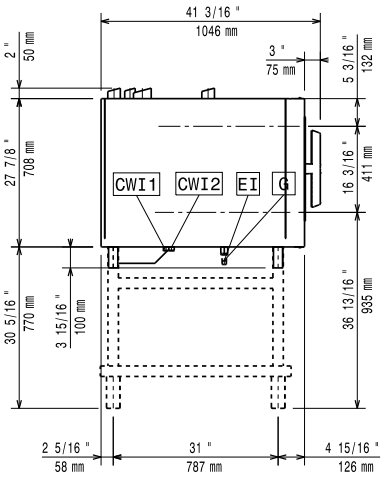
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine PremiumS
Horno mixto Gas GLP 6GN2/1

Alzado

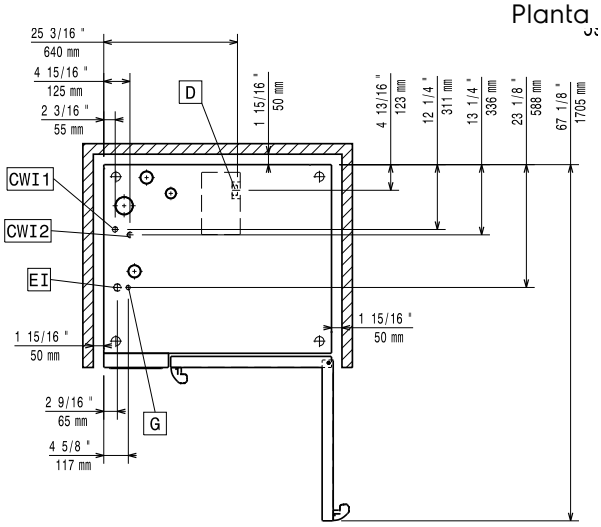


Lateral



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



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.5 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.5 kW

Gas

GLP

Generador de vapor	BTU (16 kW)
Resistencias	BTU (24 kW)
Carga térmica total:	128632 BTU (32 kW)
Potencia gas:	32 kW
Suministro de gas estándar:	LPG, G31
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

Agua

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Presión bar min/max::	1-6 bar
Cloruro:	<17 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm
Conexión de entrada de agua "CW"	3/4"

Capacidad

GN:	6 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga:	60 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1090 mm
Dimensiones externas, fondo	971 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	199 kg
Peso neto	176 kg
Peso del paquete	199 kg
Volumen del paquete	1.28 m³

Certificaciones ISO

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

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