

## SkyLine Premium Horno mixto Gas Natural 6GN1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217734 (ECOG61B3G30)**

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6x1/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales.  
 Opcional (precio a consultar):  
 - Gas GLP. Cód. 217846

### Descripción

#### Artículo No.

- Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.
- 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 5 niveles de velocidad del ventilador.
  - SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. Cuenta con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
  - Modos de cocción: Programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combinado y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.
  - Modo de respaldo automático para evitar tiempos de inactividad.
  - Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones
  - Conectividad para acceso en tiempo real, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
  - Sonda de temperatura central con un solo sensor.
  - Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
  - Construcción íntegramente en acero inoxidable.
  - Se suministra con n.1 estructura para bandejas 1/1 GN, paso de 67 mm.

### Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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 limpieza corto: ciclo de limpieza optimizado con una duración de solo 33 minutos, que mejora la eficacia y reduce los tiempos de inactividad.
- 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).
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- 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.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- 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.
- 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 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.
- 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.
- 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

#### Aprobación:

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

- 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

- 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).
- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- 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).

### 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.
- 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.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

### accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388
- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNO 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

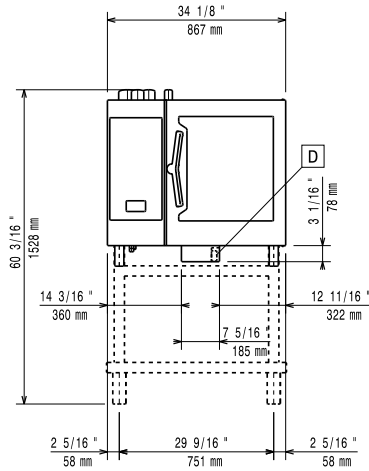
- Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) PNC 922003
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 PNC 922086
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- 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
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. PNC 922321
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise PNC 922324
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- 4 Espetones largos PNC 922327
- 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
- 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 1/1 PNC 922382
- 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
- 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 HORNO 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	<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 1/1 gas	PNC 922622	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas	PNC 922623	<input type="checkbox"/>	• Rejilla de parrillas	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Soporte para pared para horno 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
			• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	<input type="checkbox"/>

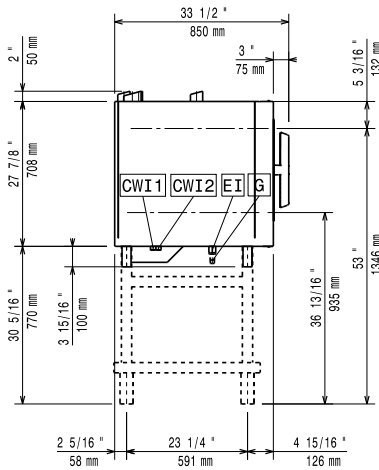
### Detergentes recomendados

- 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

Alzado

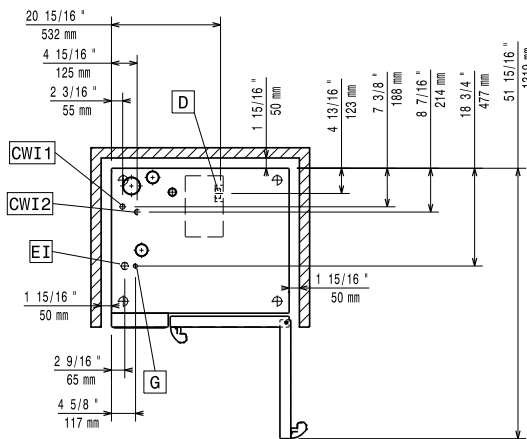


Lateral



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

Planta



### Eléctrico

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

<b>Suministro de voltaje</b>	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Potencia eléctrica max.:</b>	1.1 kW
<b>Potencia eléctrica por defecto:</b>	1.1 kW

### Gas

<b>Carga térmica total:</b>	64771 BTU (19 kW)
<b>Potencia gas:</b>	19 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20
<b>Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:</b>	1/2" MNPT

### Agua

<b>Temp. máx. entrada de suministro de agua:</b>	30 °C
<b>Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":</b>	3/4"
<b>Presión bar min/max::</b>	1-6 bar
<b>Cloruro:</b>	<17 ppm
<b>Conductividad:</b>	>50 µS/cm
<b>Desagüe "D":</b>	50mm

Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Instalación

<b>Clearance:</b>	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
<b>Suggested clearance for service access:</b>	50 cm left hand side.

### Capacidad

<b>GN:</b>	6 (GN 1/1)
<b>Máxima capacidad de carga:</b>	30 kg

### Info

<b>Bisagras de la puerta</b>	Derecho
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	867 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	775 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	808 mm
<b>Pesp:</b>	148 kg
<b>Peso neto</b>	132 kg
<b>Peso del paquete</b>	148 kg
<b>Volumen del paquete</b>	0.89 m <sup>3</sup>

### Certificaciones ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---