

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 espesones largos-LW+CW Hornos Lengthwise PNC 922324 ☐
- 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 HORNO APILADOS 6 GN SOBRE 6 GN 1/1 - 2/1 + ELEVADOR PNC 922453 ☐

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

Detergentes recomendados



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Horno mixto Gas Natural 6GN1/1

- 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 ☐



SkyLine Premium
Horno mixto Gas Natural 6GN1/1

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

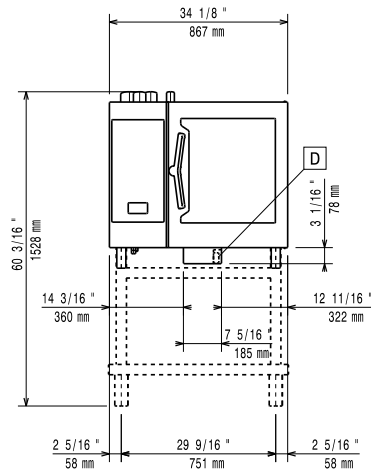
2026.08.28



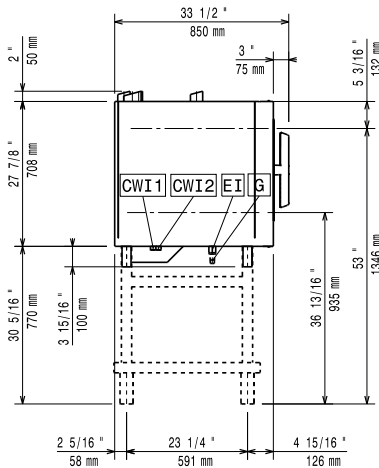
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Horno mixto Gas Natural 6GN1/1

Alzado

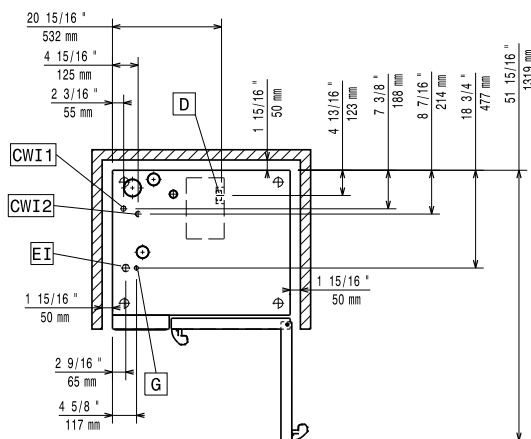


Lateral



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 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.

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

Gas

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

Agua

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

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Instalación

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

Capacidad

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

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	148 kg
Peso neto	132 kg
Peso del paquete	148 kg
Volumen del paquete	0.89 m³

Certificaciones ISO

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

SkyLine Premium
Horno mixto Gas Natural 6GN1/1



Emballage se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.28