Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Horno mixto Gas Natural 10GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

217737 (ECOG101T3G30)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control por pantalla táctil, 10x1/1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales.
Opcional (precio a consultar):
- Gas GLP. Cód. 217707
- Puerta con bisagra a la izq. Cód. 229803

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
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
- 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 1/1 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.
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta presicion
- 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.
- 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.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- 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).
- 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.
- 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.

- 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 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

- 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

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

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.
- Consume un 33% menos de agua y un 22% menos de detergente durante la limpieza, en comparación con el modelo anterior.
- 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 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 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	❑

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

- 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 ❑
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. PNC 922321 ❑
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise PNC 922324 ❑
- 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 ❑
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1 PNC 922364 ❑
- 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 SkyDuo - para conectar horno y abatidor/congelador para el proceso Cook&Chill. El kit incluye 2 placas y cables. No apto para OnE Connected PNC 922439 ❑
- 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 ❑
- Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) PNC 922601 ❑
- Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm PNC 922602 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 PNC 922608 ❑
- Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) PNC 922610 ❑
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1 PNC 922612 ❑
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1 PNC 922614 ❑
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 PNC 922615 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas PNC 922623 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 PNC 922630 ❑
- 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 922645 ❑
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 PNC 922648 ❑
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 PNC 922649 ❑
- 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 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382 PNC 922653 ❑
- Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso PNC 922656 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno PNC 922663 ❑
- 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 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM PNC 922685 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 PNC 922690 ❑
- 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm PNC 922693 ❑
- Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm PNC 922694 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 PNC 922704 ❑
- Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Rejilla de parrillas PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 ❑

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	❑
• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	❑
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	❑
• Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1	PNC 922737	❑
• 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	❑
• 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	❑
• 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	❑

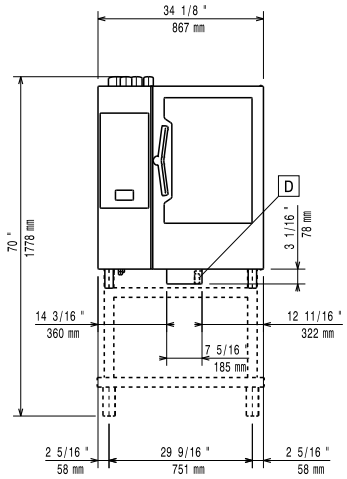
Detergentes recomendados

• 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	❑

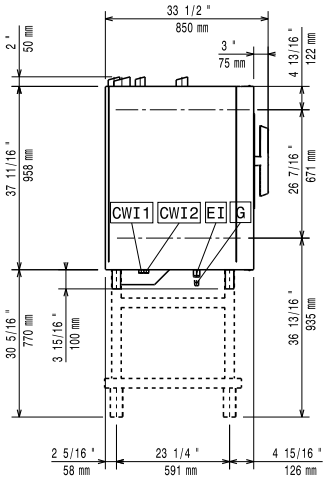
Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine PremiumS
Horno mixto Gas Natural 10GN1/1

Alzado

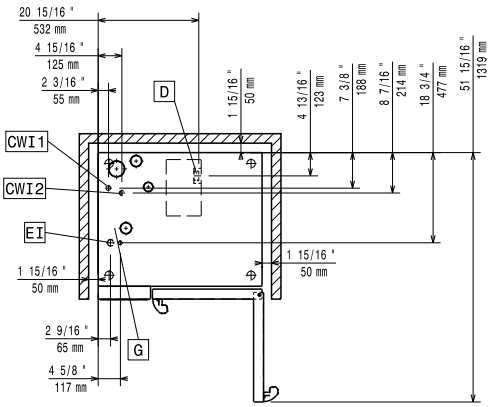


Lateral



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.:	1.1 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.1 kW

Gas

Carga térmica total:	105679 BTU (31 kW)
Potencia gas:	31 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

Capacidad

GN:	10 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	50 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	177 kg
Peso neto	159 kg
Peso del paquete	177 kg
Volumen del paquete	1.11 m³

Certificaciones ISO

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

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso