

## SkyLine Premium Horno mixto Gas Natural 10GN1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**217738 (ECOG101B3G30)**

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 10x1/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales.  
Opcional (precio a consultar):  
- Gas GLP. Cód. 217848

### 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

- 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.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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

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

### 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.

- Consume un 33% menos de agua y un 22% menos de detergente durante la limpieza, en comparación con el modelo anterior.
- 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.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

### accesorios opcionales

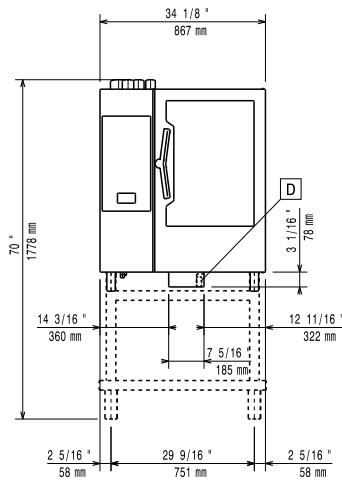
- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388 ☐
- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNO GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR PNC 920004 ☐



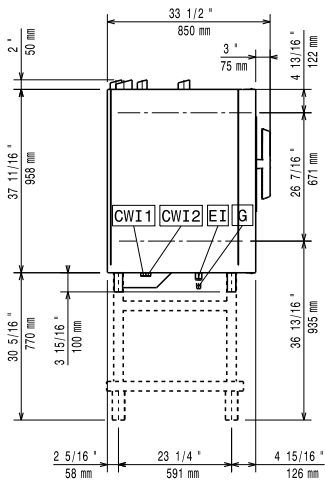
SkyLine Premium  
Horno mixto Gas Natural 10GN1/1

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Alzado

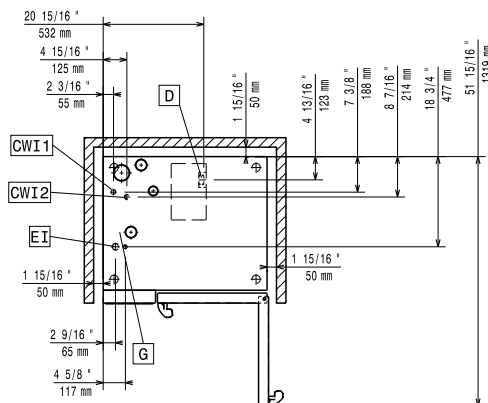


Lateral



|      |   |                                             |    |   |                              |
|------|---|---------------------------------------------|----|---|------------------------------|
| 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

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

## Gas

|                                                |                    |
|------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Carga térmica total:</b>                    | 105679 BTU (31 kW) |
| <b>Potencia gas:</b>                           | 31 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

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| 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:                                  | <17 ppm   |
| Conductividad:                            | >50 µS/cm |
| Desagüe "D":                              | 50mm      |

## Capacidad

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>GN:</b>                        | 10 (GN 1/1) |
| <b>Máxima capacidad de carga:</b> | 50 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>  | 1058 mm |
| <b>Pesp:</b>                       | 179 kg  |
| <b>Peso neto</b>                   | 156 kg  |
| <b>Peso del paquete</b>            | 179 kg  |
| <b>Volumen del paquete</b>         | 1.11 m³ |

## Certificaciones ISO

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