

## SkyLine Premium Horno Combi Eléctrico 10GN1/1 con apertura puerta con bisagra a la izquierda

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**217829 (ECOIE10B2AL)**

Horno combi con boiler SkyLine Premium con control digital, 10x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta con bisagra a la izquierda

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Horno combi con interfaz digital y selección guiada.

- Generador de vapor integrado con control de la humedad real mediante sensor Lambda.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para obtener el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático integrado con descalcificador incorporado en el generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, intenso, extra intenso, solo aclarado).
- Modos de cocción: Programas (se pueden memorizar hasta 100 recetas); manual (ciclos de vapor, combi y de convección); ciclo de cocción EcoDelta; ciclo de regeneración.
- Modo de respaldo automático para evitar tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar programas, ajustes y datos HACCP. Conectividad preinstalada.
- Sonda de temperatura interna monosensor.
- Puerta de cristal doble con luces LED.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Se suministra con 1 estructura para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

### 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 (25 °C - 130 °C).
- 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.
- 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.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.
- 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.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

## Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- 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.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

## Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (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).

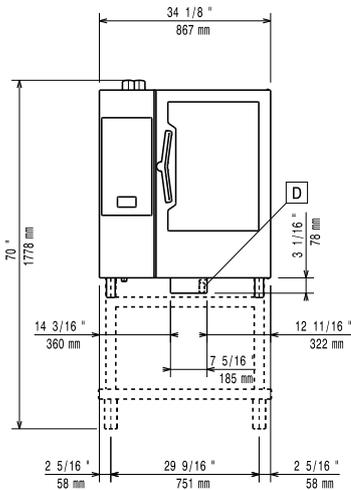
## Sostenibilidad



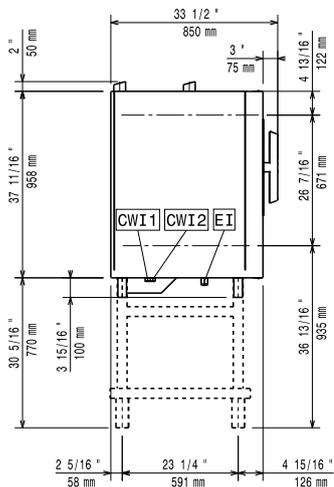
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.

## accesorios opcionales

Alzado

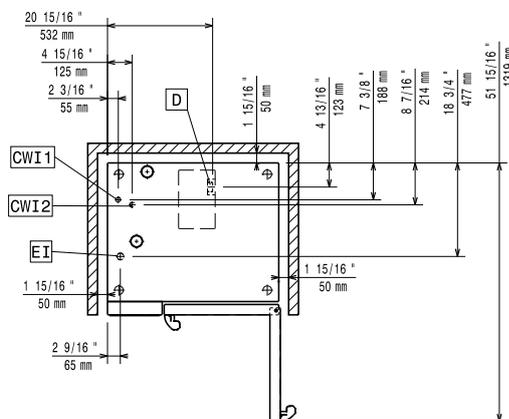


Lateral



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

Planta



### Eléctrico

**Circuit breaker required**

Suministro de voltaje 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
 Potencia eléctrica max.: 20.3 kW  
 Potencia eléctrica por defecto: 19 kW

### Gas

#### Gas Natural

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.

### 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: <45 ppm  
 Conductividad: 0 µS/cm  
 Desagüe "D": 50mm  
**Electrolux Professional** recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Instalación

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

### Capacidad

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

### Info

Bisagras de la puerta Izquierdo  
 Dimensiones externas, ancho 867 mm  
 Dimensiones externas, fondo 775 mm  
 Dimensiones externas, alto 1058 mm  
 Pesp: 138 kg  
 Peso neto 138 kg  
 Peso del paquete 154 kg  
 Volumen del paquete 1.11 m<sup>3</sup>