

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217829 (ECOE101B2AL)

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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • 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 Lenghtwise | PNC 922324 | ☐ |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 Espetones largos | PNC 922327 | ☐ |
| • 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 hornos y abatidores/ congeladores SkyLine | PNC 922421 | ☐ |
| • Kit de recogida de grasa para hornos GN 1/1 y 2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desagüe) | PNC 922438 | ☐ |
| • 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 pastelería 600x400 | PNC 922608 | ☐ |
| • Base interna para estructura móvil HORNO 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 recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje) | PNC 922619 | ☐ |
| • Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1 | PNC 922620 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

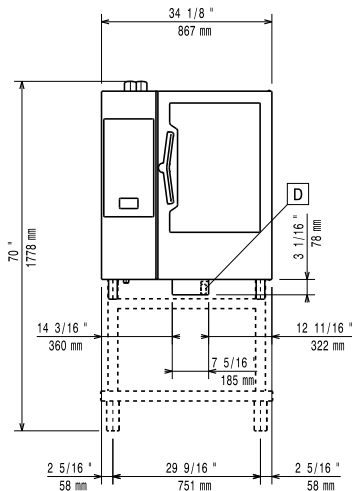
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	☐
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	☐
• Carro con 2 recipientes para recogida de grasa.	PNC 922638	☐	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	☐
• Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)	PNC 922639	☐	• Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1	PNC 922737	☐
• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922645	☐	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM	PNC 922741	☐
• Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1	PNC 922648	☐	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM	PNC 922742	☐
• Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1	PNC 922649	☐	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso	PNC 922656	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐
• Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno	PNC 922663	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• 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	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica	PNC 922718	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1, horno eléctrico	PNC 922722	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	☐
• Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 1/1	PNC 922723	☐			
• Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 Eléctrico	PNC 922727	☐			



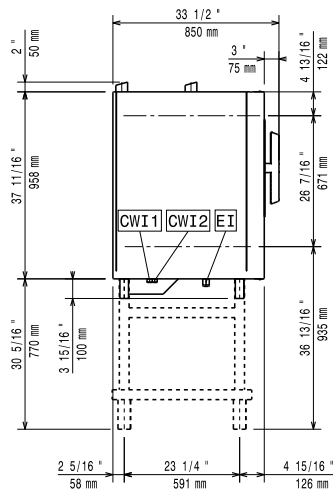
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

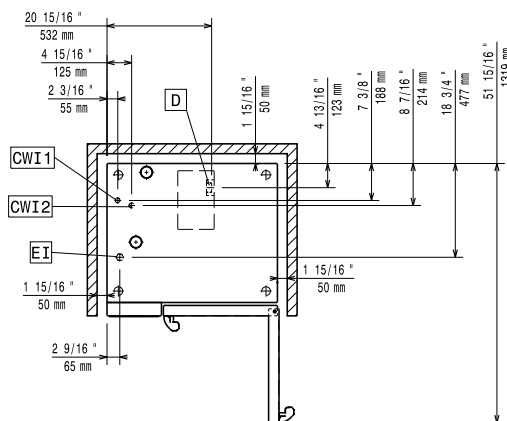


Lateral



- 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 m³

SkyLine Premium
Horno Combi Eléctrico 10GN1/1 con apertura puerta con bisagra a la izquierda
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

