

SkyLine Premium Horno mixto Eléctrico 20GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217845 (ECOE202B3A31)

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 20x2/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316L, puerta de 3 cristales.

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.

- Generador de vapor integrado (en acero inoxidable 316L) 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 carro con soporte para bandejas 2/1 GN, paso de 63 mm.
- Patas regulables de nivelación.

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.
- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- 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.

- 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 incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388 ☐
- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (uso de alto vapor) PNC 920003 ☐
- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO PNC 920005 ☐

- 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 ☐
- 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 ☐
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ☐
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ☐
- Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. PNC 922357 ☐
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922445 ☐
- KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1 PNC 922447 ☐
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ☐
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651 ☐
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652 ☐
- Protector térmico para 20 GN 2/1 Horno PNC 922658 ☐
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm PNC 922686 ☐
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ☐
- 4 Patas ajustables para 20GN - 2 " 100-130MM PNC 922707 ☐
- Rejilla de parrillas PNC 922713 ☐
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 ☐

- Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 2/1 PNC 922716 ☐
- Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN PNC 922743 ☐
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746 ☐
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747 ☐
- Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757 ☐
- Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm PNC 922758 ☐
- Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm PNC 922760 ☐
- Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías) PNC 922762 ☐
- Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso PNC 922764 ☐
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 2/1 PNC 922770 ☐
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR PNC 922771 ☐
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 ☐
- Extensión para tubo de condensación, 37 cm PNC 922776 ☐
- KIT PARA LA INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PICOS DE POTENCIA ELÉCTRICA HORNOS 20 GN PNC 922778 ☐
- 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 esquías - GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008 ☐

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 ☐

Eléctrico

- ☐ **Suministro de voltaje** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
- ☐ **Potencia eléctrica max.:** 70.2 kW
- ☐ **Potencia eléctrica por defecto:** 65.4 kW

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:** <85 ppm
- ☐ **Conductividad:** >50 µS/cm
- ☐ **Desagüe "D":** 50mm

Capacidad

- ☐ **GN:** 20 (GN 2/1)
- ☐ **Máxima capacidad de carga:** 200 kg

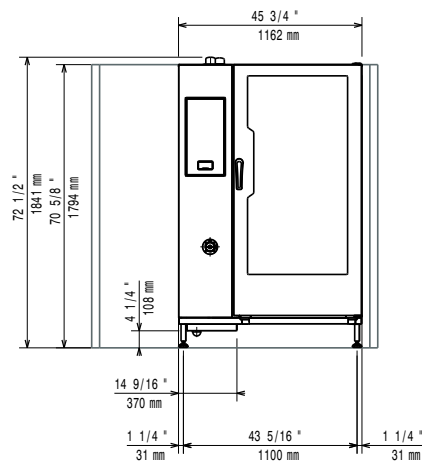
Info

- ☐ **Bisagras de la puerta** Derecho
- ☐ **Dimensiones externas, ancho** 1162 mm
- ☐ **Dimensiones externas, fondo** 1066 mm
- ☐ **Dimensiones externas, alto** 1794 mm
- ☐ **Pesp:** 386 kg
- ☐ **Peso neto** 348 kg
- ☐ **Peso del paquete** 386 kg
- ☐ **Volumen del paquete** 3.09 m³

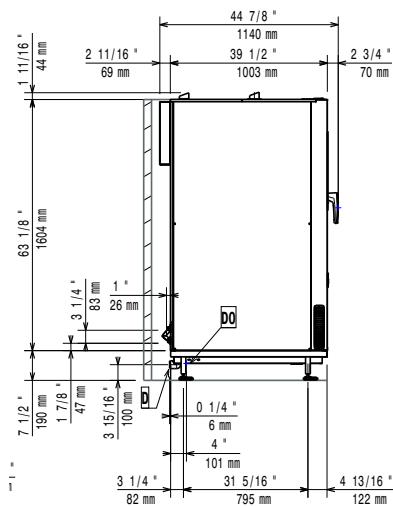
Certificaciones ISO

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

Alzado

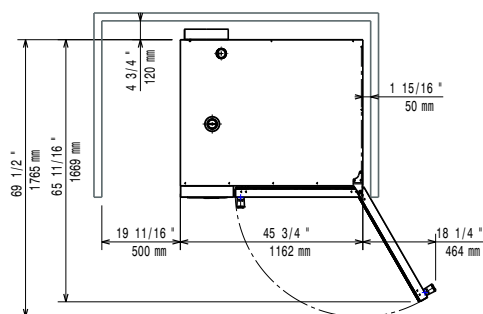


Lateral

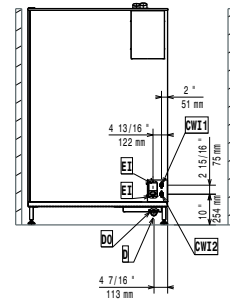


CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) EI = Conexión eléctrica (energía)
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Distances



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			