

## SkyLine Pro Horno mixto Eléctrico 10GN1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**217937 (ECOIE101C3A30)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales.  
Opcional (precio a consultar):  
- Puerta con bisagras a la izq. Cód. 217944  
- Pastelería (paso 80mm) Cód. 227929

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.

- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- 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. Cuenta con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- Modos de cocción: programas (se pueden almacenar hasta 100 recetas); Manual; ciclo de cocción EcoDelta.
- 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 sensor único.
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción íntegramente en acero inoxidable.
- Se suministra con n.l estructura para bandejas 1/1 GN, paso de 67 mm.

### Características técnicas

- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera
- 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.
- 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.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- 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.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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.
- 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

- 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.
- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

de luces LED.

## Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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).
- 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).

## 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.

## accesorios opcionales

- 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 ☐

- 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 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- 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 ☐
- 4 patas de servicio para hornos 6 y 10 GN, 100mm - Marine PNC 922394 ☐
- 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 ☐
- Optimizador de vapor PNC 922440 ☐
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA BASE DE ARM. DE HORNO GN 1/1-2/1 (CARRO CON 2 DEPÓSITOS, DISP. APERTURA/CIERRE PARA DESAGÜE) PNC 922450 ☐
- 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 pastelería 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 | <input type="checkbox"/> | • Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica                                                                                                                            | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400                     | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 , horno eléctrico                                                                                            | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.                                                                | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 1/1                                                                                                          | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1                                   | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> | • Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 Eléctrico                                                                                                | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1                                              | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.                                                                                                                       | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1                                                 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1                                                                                                            | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm                                            | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1                                                                                                                       | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm                                                    | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1                                                                                                         | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1                                                                                  | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM                                                                                                                   | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1                                                                | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM                                                                                                                              | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1                           | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm                                                                                                                          | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM                                                                               | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Tolla de campana para conectar directamente la campana al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin motor de ventilador | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO                                                                               | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Carro para kit de recolección de grasa                                                                                                                                             | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382 | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua                                                                                                                                             | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso        | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN                                                                           | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1                                                          | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Extensión para tubo de condensación, 37 cm                                                                                                                                         | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno                                                                                  | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM                                                                                                                                         | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM                                                                | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM                                                                                                                                        | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared                                                                                      | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM                                                                                                                                          | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1                                                                        | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1                                                                                                                      | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm                                               | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1                                                                                                                                             | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1                                                                                                                           | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta                                                                   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1                                                                                                                                       | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN                                                        | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1                                                                                                                                                  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1                                                          | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1                                                                                                                                               | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Espeton para cordero o cochinitillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1                                                    | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM                                                                                                                                          | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de parrillas                                                                                                    | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM                                                                                                                                        | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos                                                                                          | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM                                                                                                                                          | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                           |            | <input type="checkbox"/> | • Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM                                                                                                                             | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                           |            | <input type="checkbox"/> | • Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM                                                                                                                              | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |

- Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM PNC 925014 ☐

**Detergentes recomendados**

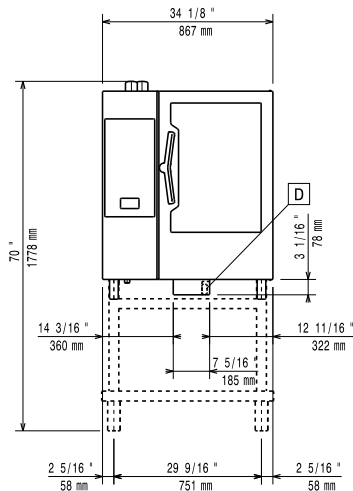
- Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas PNC 0S2394 ☐
- Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas PNC 0S2395 ☐



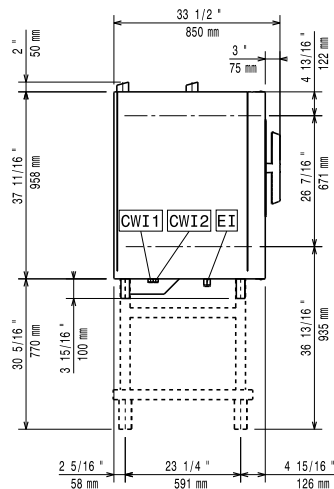
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine Pro Horno mixto Eléctrico 10GN1/1

Alzado

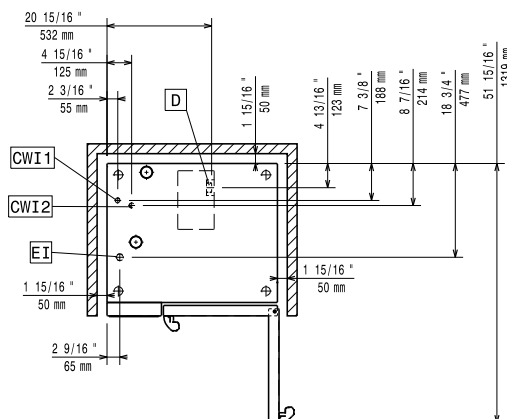


Lateral



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      EI = Conexión eléctrica (energía)  
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)  
D = Desagüe  
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



### Eléctrico

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje           | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Potencia eléctrica max.:        | 20.3 kW                  |
| Potencia eléctrica por defecto: | 19 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:                                  | <10 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:                       | 150 kg  |
| Peso neto                   | 127 kg  |
| Peso del paquete            | 150 kg  |
| Volumen del paquete         | 1.11 m³ |

### Certificaciones ISO

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

SkyLine Pro  
Horno mixto Eléctrico 10GN1/1



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.03