

SkyLine Pro Horno mixto Eléctrico 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217938 (ECOE102C3A30)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10x2/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales

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.1 estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm.

Características técnicas

- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- 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

Aprobación: _____

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.

accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • 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 de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | ☐ |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise | PNC 922325 | ☐ |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 Espetones cortos | PNC 922328 | ☐ |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | ☐ |
| • 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 10 gn 2/1 | PNC 922366 | ☐ |
| • Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 2/1 | PNC 922384 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) | PNC 922603 | ☐ |
| • Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm | PNC 922604 | ☐ |
| • Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN | PNC 922605 | ☐ |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas para hornos 10 GN 2/1, paso 80 mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 mm. (8 guías) | PNC 922609 | ☐ |
| • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922613 | ☐ |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 | PNC 922616 | ☐ |

• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐	• 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	☐
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 eléctrico H=120MM	PNC 922621	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1	PNC 922631	☐	• Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1	PNC 922650	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno	PNC 922664	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	☐
• Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1	PNC 922692	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	☐
• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	☐
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐	Detergentes recomendados		
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐	• Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas	PNC OS2394	☐
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐	• Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas	PNC OS2395	☐
• Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 2/1, eléctrica	PNC 922719	☐			
• Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1, horno eléctrico	PNC 922721	☐			
• Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 2/1	PNC 922724	☐			
• Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 2/1 Eléctrico	PNC 922726	☐			
• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1.	PNC 922729	☐			
• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731	☐			
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1	PNC 922734	☐			
• Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1	PNC 922736	☐			
• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	☐			
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐			
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐			



2026.08.03