

SkyLine Pro Horno mixto Eléctrico 20GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217939 (ECOE201C3A30)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales.
Opcional (precio a consultar):
- Pastelería (paso 80mm)
Cod. 237306

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 un sensor Lambda.
- 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.º 1 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 mm.
- Patas regulables de nivelación.

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.

- Consume un 33% menos de agua, un 43% menos de detergente y un 25% menos de energía con los nuevos ciclos de lavado.*

*Basado en pruebas internas realizadas en el Laboratorio de Electrolux Professional comparando el horno mixto eléctrico SkyLine 20 GN1/1 con boiler frente a la versión 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 incluidos

- 1 de Carro con soporte para bandeja, PNC 922753
20 GN 1/1, paso de 63 mm

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 ☐
- 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 ☐
- 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 Lengthwise PNC 922324 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ☐
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ☐
- 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 1/1 PNC 922365 ☐
- 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 ☐
- KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1 PNC 922446 ☐
- 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 1/1 Horno PNC 922659 ☐
- Carro con estructura para bandejas 16xGN1/1, paso 84mm PNC 922683 ☐
- 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 1/1 PNC 922715 ☐
- Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 20 GN 1/1 PNC 922725 ☐

• Campana extractora con ventilador para hornos 20 GN 1/1.	PNC 922730	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 20 GN 1/1	PNC 922735	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 20 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922738	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	☐
• Kit de drenaje de plástico para horno de 20 GN, diámetro = 50mm	PNC 922739	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	☐
• Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN	PNC 922743	☐	• Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	☐
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐	Detergentes recomendados		
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐	• Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas	PNC 0S2394	☐
• Trolva 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	☐	• Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas	PNC 0S2395	☐
• Carro con soporte para bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm	PNC 922753	☐			
• Carro con soporte para bandeja, 16 GN 1/1, paso de 80 mm	PNC 922754	☐			
• Carrito para banquetes con soporte para 54 platos para horno y abatidor 20GN 1/1, paso de 74 mm	PNC 922756	☐			
• Carro de panadería/pastelería con estructura de 600x400 mm para horno GN 1/1 y abatidor, paso de 80 mm (16 correedores)	PNC 922761	☐			
• Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm	PNC 922763	☐			
• Kit de compatibilidad para carros aos/easyline (producidos hasta 2019) con hornos combi SkyLine/Magistar 20GN 1/1	PNC 922769	☐			
• 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	☐			
• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐			
• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐			
• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐			

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	40.4 kW
Potencia eléctrica por defecto:	37.7 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:	20 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

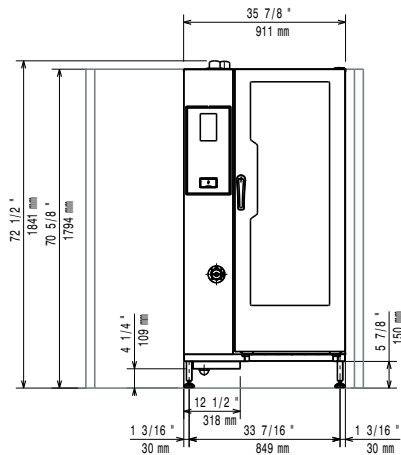
Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	911 mm
Dimensiones externas, fondo	864 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	282 kg
Peso neto	249 kg
Peso del paquete	282 kg
Volumen del paquete	2.05 m ³

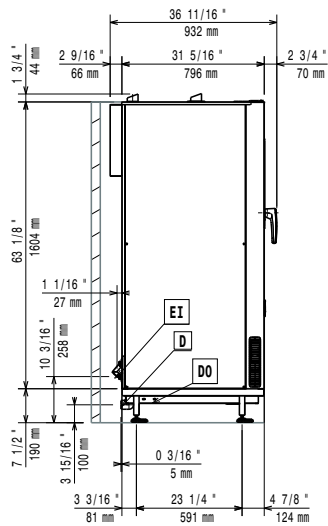
Certificaciones ISO

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

Alzado

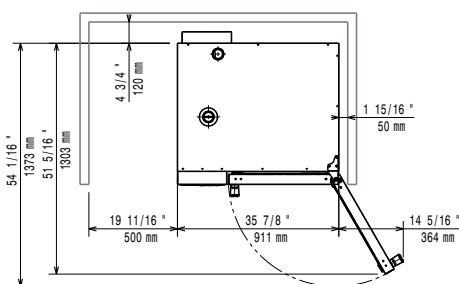


Lateral

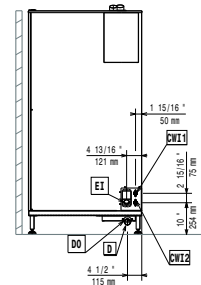


- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Distances



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