

SkyLine Pro

Horno mixto Eléctrico 6GN1/1, Puerta con bisagra a la izquierda

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217943 (ECO61C3A3L)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 6x1/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales con bisagra a la izquierda.

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 1/1 GN, paso de 67 mm.

Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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.
- 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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetones largos | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1 | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • SONDA USB DE SENSOR ÚNICO | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Optimizador de vapor | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE) | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS APILADOS 6 GN SOBRE 6 GN 1/1 - 2/1 + ELEVADOR | PNC 922453 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std) | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400 | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |

SkyLine Pro

Horno mixto Eléctrico 6GN1/1, Puerta con bisagra a la izquierda

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

2026.04.27

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> | • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 | PNC 922643 | <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"/> | • Carro para kit de recolección de grasa | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <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"/> | • 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"/> |
| • Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> | • Extensión para tubo de condensación, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1 | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |

Detergentes recomendados

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

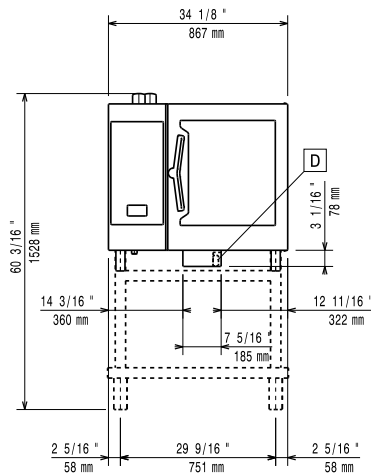
SkyLine Pro

Horno mixto Eléctrico 6GN1/1, Puerta con bisagra a la izquierda

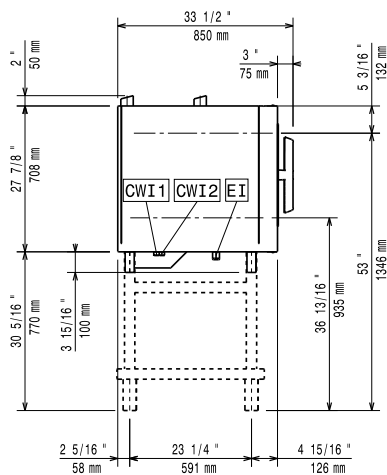
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.04.27

Alzado

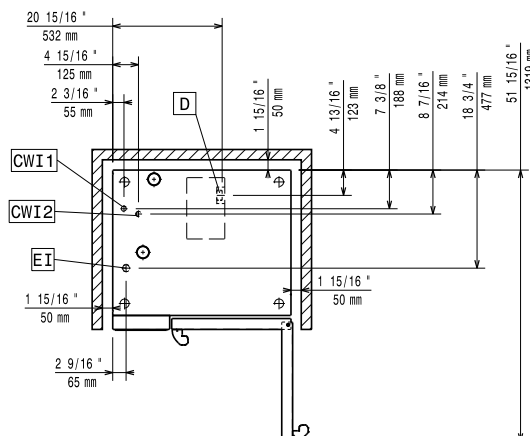


Lateral



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 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

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Potencia eléctrica max.: | 11.8 kW |
| Potencia eléctrica por defecto: | 11.1 kW |

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: | <10 ppm |
| Conductividad: | >50 µS/cm |
| Desagüe "D": | 50mm |

Capacidad

| | |
|----------------------------|------------|
| GN: | 6 (GN 1/1) |
| Máxima capacidad de carga: | 30 kg |

Info

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Bisagras de la puerta | Izquierdo |
| Dimensiones externas, ancho | 867 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 775 mm |
| Dimensiones externas, alto | 808 mm |
| Pesp: | 124 kg |
| Peso neto | 107 kg |
| Peso del paquete | 124 kg |
| Volumen del paquete | 0.89 m ³ |

Certificaciones ISO

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