

SkyLine Pro

Horno mixto Eléctrico 10GN1/1, Puerta con bisagra a la izquierda

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217944 (ECOIE101C3A3L)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10x1/1GN, 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.

- 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 | ☐ |

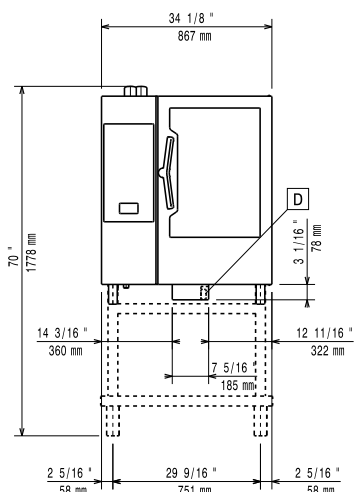
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | PNC 922190 | ☐ |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | ☐ |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | ☐ |
| • Rejilla 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 espesones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise | PNC 922324 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 | PNC 922615 | ☐ |

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

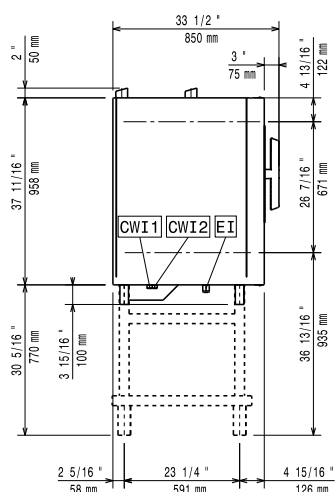
Detergentes recomendados

• 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	☐

SkyLine Pro
Horno mixto Eléctrico 10GN1/1,
Puerta con bisagra a la izquierda



Alzado



Lateral

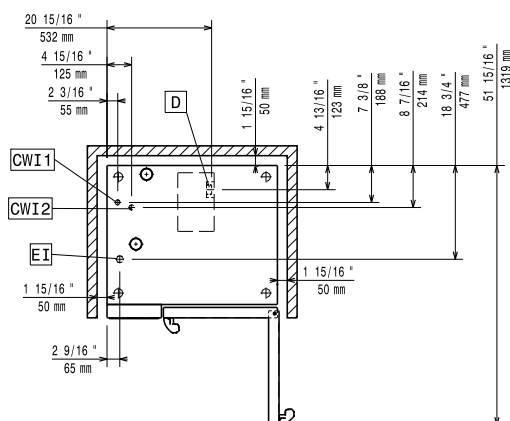
CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

CWI2 = Entrada de agua fría 2
(generador de vapor)

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desague

El = Conexión eléctrica (energía)



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	Izquierdo
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	144 kg
Peso neto	127 kg
Peso del paquete	144 kg
Volumen del paquete	1.11 m ³

Certificaciones ISO

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