

SkyLine ProS Horno mixto Eléctrico 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**227629 (ECOIE10IK3A3B)**

SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control por pantalla táctil, 8 600x400mm, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales, para panadería/pastelería, paso de 80mm.

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe.

- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: Programas (se puede almacenar un máximo de 1000 recetas organizadas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: Cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costes de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos, programas y ajustes HACCP.
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
- Sonda de temperatura central de sensor único.
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en toda la máquina.
- Se suministra con n.1 estructura para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

Aprobación: _____

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.
- 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.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de cocción de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 60 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- 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 7 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 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 de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con

iconos en color.

- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como 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.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- La función Plan-y-guarda organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.

accesorios incluidos

- 1 de Juego de rejillas para panadería / PNC 922656 pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso

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 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 de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	☐	• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE)	PNC 922452	☐
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	☐	• Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922601	☐
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm	PNC 922602	☐
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	☐	• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922608	☐
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	☐
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	☐	• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	☐
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	☐	• Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1	PNC 922620	☐
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	☐	• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	☐
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	☐	• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐
• Sonda USB para cocción al vacío	PNC 922281	☐	• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	☐	• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922645	☐
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	☐	• Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1	PNC 922648	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1	PNC 922649	☐
• 4 Espetones largos	PNC 922327	☐	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	☐	• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	☐
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso	PNC 922656	☐
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno	PNC 922663	☐
• 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	☐			

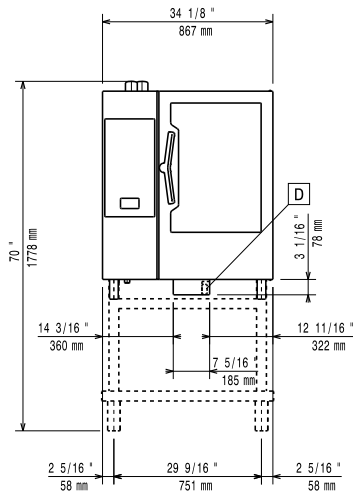
• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• 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 U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	☐	Detergentes recomendados		
• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	☐	• Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas	PNC OS2394	☐
• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	☐	• Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas	PNC OS2395	☐
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐			
• 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	☐			
• Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 1/1	PNC 922723	☐			
• Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 Eléctrico	PNC 922727	☐			
• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	☐			
• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	☐			
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	☐			
• Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1	PNC 922737	☐			
• 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	☐			
• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐			
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐			
• Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐			
• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐			
• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐			
• 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	☐			



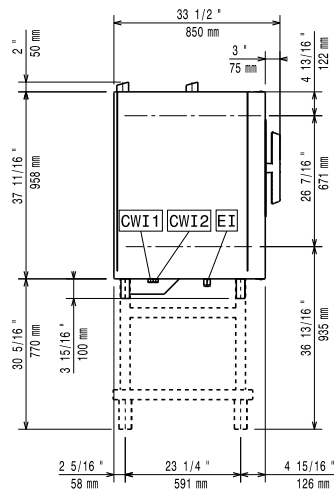
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Horno mixto Eléctrico 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

Alzado

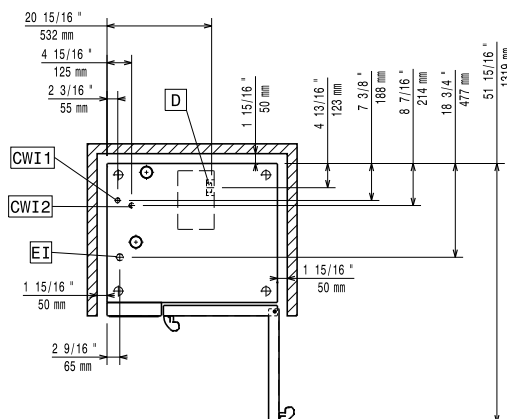


Lateral



- 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.:	20.3 kW
Potencia eléctrica por defecto:	19 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:	8 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	45 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	153 kg
Peso neto	130 kg
Peso del paquete	153 kg
Volumen del paquete	1.11 m ³

Certificaciones ISO

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

SkyLine ProS

Horno mixto Eléctrico 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

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

2026.08.03

