Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine PremiumS
# Horno Combi electrico 5 bandejas 600x400mm, Panaderia

**ARTÍCULO #**

**MODELO #**

**NOMBRE #**

**SIS #**

**AIA #**



**227730 (ECOE61T3A3B)** SkyLine PremiumS Horno mixto con generador de vapor y control por pantalla táctil, 5 bandejas 600x400 mm, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, generador de vapor en AISI 316L, puerta de 3 cristales, para panadería/pastelería, paso 80 mm

## Descripción

**Artículo No.**

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Generador de vapor integrado (en acero inoxidable 316L) con control real de la humedad basado en un sensor Lambda.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador
- Modos de cocción: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar un máximo de 1000 recetas y organizarlas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, mixto y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, fermentación, EcoDelta, sous-vide, combi estático, pasteurización de pasta, deshidratación, Food Safe Control y Advanced Food Safe Control)
- 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, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y ajustes
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
- Sonda de temperatura central multisensor de 6 puntos
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción íntegra en acero inoxidable
- Se suministra con n.1 carro para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

**Aprobación:**

## Características técnicas

- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta presicion
- 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.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 ° C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 ° C - 300 ° C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 ° C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (101 °C - 130 ° C).
- 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.
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el
- Cycles +: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de a
- 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.

- 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.
- GreaseOut: kit integrado de desagüe y recogida de grasa (para utilizar el kit, el horno debe pedirse como código especial).
- 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.

## Construcción

- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- 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.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

## Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- 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).
- 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.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- 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).
- 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.

## Sostenibilidad

- 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).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- 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.
- 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.
- Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
  Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
  dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur)
  obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta)
  promover el uso de alimentos típicamente desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).
- 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 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 | |

## accesorios opcionales

| | | |
|---|---|---|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | ❑ |
| • 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 | ❑ |



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

# SkyLine PremiumS
# Horno Combi electrico 5 bandejas 600x400mm, Panaderia

- 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 ❑
- Sonda USB para cocción al vacío — PNC 922281 ❑
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. — PNC 922321 ❑
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise — 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 4 patas de servicio para hornos 6 y 10 GN, 100mm - Marine — PNC 922394 ❑
- 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 ❑
- Estructura elevadora sobre patas (altura 250mm) para hornos 2x6 GN 1/1 o un horno 6 GN 1/1 sobre base — PNC 922436 ❑
- Optimizador de vapor — PNC 922440 ❑
- 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 ❑
- KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS APILADOS 6 GN SOBRE 6 GN 1/1 - 2/1 + ELEVADOR — PNC 922453 ❑
- Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std) — PNC 922600 ❑
- Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm — PNC 922606 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pasterlería 600x400 — PNC 922607 ❑
- 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 ❑
- Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1 — PNC 922620 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base — PNC 922632 ❑
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto — PNC 922635 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922637 ❑
- Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 — PNC 922643 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM — PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO — PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382 — PNC 922653 ❑
- 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 ❑
- Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg — PNC 922657 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 — PNC 922660 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno — PNC 922662 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1 — PNC 922679 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM — PNC 922684 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared — PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm — PNC 922693 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta — PNC 922699 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 — PNC 922704 ❑
- Rejilla de parrillas — PNC 922713 ❑



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

| | | |
|---|---|---|
| • 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 | ❑ |
| • Tolva 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Bandeja para hornear con 2 esquias - 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 | ❑ |
| • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 | ❑ |
| • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM | PNC 925011 | ❑ |
| • Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM | PNC 925012 | ❑ |
| • Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM | PNC 925013 | ❑ |
| • Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM | PNC 925014 | ❑ |

## Detergentes recomendados

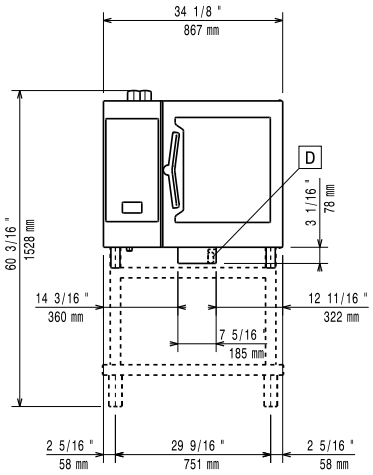
| | | |
|---|---|---|
| • Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas | PNC 0S2394 | ❑ |
| • Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas | PNC 0S2395 | ❑ |



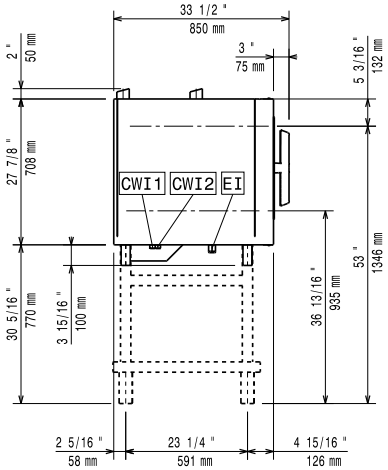
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

# SkyLine PremiumS
# Horno Combi electrico 5 bandejas 600x400mm, Panaderia

Alzado

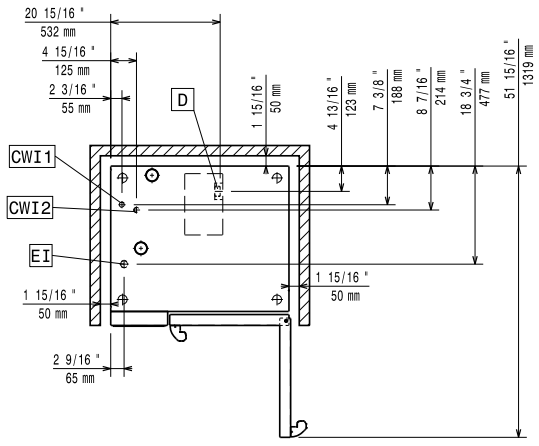



Lateral




**CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
**CWI2** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
**D** = Desagüe
**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe
**EI** = Conexión eléctrica (energía)

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:** | <85 ppm |
| **Conductividad:** | >50 µS/cm |
| **Desagüe "D":** | 50mm |

## Capacidad

| | |
|---|---|
| **GN:** | 5 (400x600 mm) |
| **Máxima capacidad de carga:** | 30 kg |

## Info

| | |
|---|---|
| **Bisagras de la puerta** | Derecho |
| **Dimensiones externas, ancho** | 867 mm |
| **Dimensiones externas, fondo** | 775 mm |
| **Dimensiones externas, alto** | 808 mm |
| **Pesp:** | 137 kg |
| **Peso neto** | 120 kg |
| **Peso del paquete** | 137 kg |
| **Volumen del paquete** | 0.89 m³ |

## Certificaciones ISO

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




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


2026.10.29