

SkyLine PremiumS Horno mixto Eléctrico 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


229796 (ECOE102T3A31)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control por pantalla táctil, 10x2/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316L, puerta de 3 cristales. Opcional (precio a consultar):

- Puerta con bisagra a la izq. Cód. 229758

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, control de seguridad alimentaria y control avanzado de seguridad alimentaria).
- 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 estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm.

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 precisión
- 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.

Aprobación: _____

- 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

- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- 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.
- 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.
- 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).
- 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).
- 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).
- Producto con certificación Energy Star 2.0.
- 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 opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | ☐ |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	☐	• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1	PNC 922650	☐
• Sonda USB para cocción al vacío	PNC 922281	☐	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐
• Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise	PNC 922325	☐	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	☐
• 6 Espetones cortos	PNC 922328	☐	• Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno	PNC 922664	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	☐	• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐
• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	☐	• Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1	PNC 922692	☐
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐	• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 gn 2/1	PNC 922366	☐	• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐
• Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐	• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐	• Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 2/1, eléctrica	PNC 922719	☐
• Módulo IoT para hornos y abatidores/ congeladores SkyLine	PNC 922421	☐	• Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 , horno eléctrico	PNC 922721	☐
• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	☐	• Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 2/1	PNC 922724	☐
• OPTIMIZADOR DE VAPOR	PNC 922440	☐	• Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 2/1 Eléctrico	PNC 922726	☐
• 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	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1.	PNC 922729	☐
• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNO GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE)	PNC 922452	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731	☐
• Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm)	PNC 922603	☐	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1	PNC 922734	☐
• Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm	PNC 922604	☐	• Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN	PNC 922605	☐	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	☐
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas para hornos 10 GN 2/1, paso 80 mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 mm. (8 guías)	PNC 922609	☐	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1	PNC 922613	☐	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1	PNC 922616	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 eléctrico H=120MM	PNC 922621	☐	• Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐
• Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1	PNC 922631	☐	• 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 esquías - GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008 ☐

Detergentes recomendados

- Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; recipiente de 50 pastillas PNC 0S2394 ☐
- Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, cubo de 100 bolsas PNC 0S2395 ☐

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	40.1 kW
Potencia eléctrica por defecto:	37.4 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:	<85 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	10 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1090 mm
Dimensiones externas, fondo	971 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	213 kg
Peso neto	188 kg
Peso del paquete	213 kg
Volumen del paquete	1.58 m ³

Certificaciones ISO

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