



SkyLine PremiumS Horno mixto Eléctrico 20GN2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



229798 (ECOE202T3A31)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control por pantalla táctil, 20x2/1GN, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316L, puerta de 3 cristales.

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 automática 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.º carro con soporte para bandejas 2/1 GN, paso de 63 mm. - Patas regulables de nivelación.

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 presición
- 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 automática 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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

- 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 automática para un rápido enjuague.
- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- Puerta 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 incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

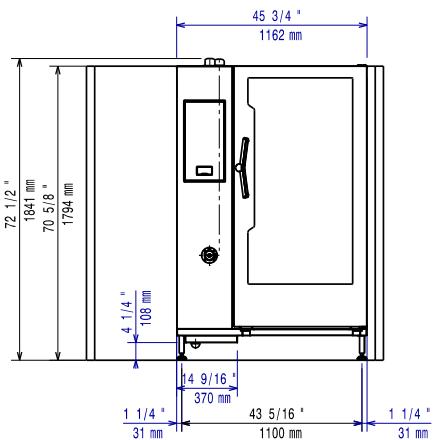
accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (uso de alto vapor) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <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"/> |
| • 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"/> |

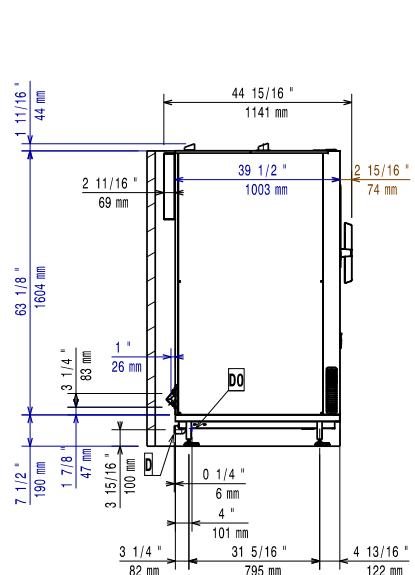


• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922762	<input type="checkbox"/>
• Sonda USB para cocción al vacío	PNC 922281	<input type="checkbox"/>	• Carro banquetes con estructura para 116 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, 66mm de paso	PNC 922764	<input type="checkbox"/>
• Soporte P/Brochetas y Espetas	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNO COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>
• 6 Espetas cortos	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNO AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
• Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• KIT PARA LA INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PICOS DE POTENCIA ELÉCTRICA HORNO 20 GN	PNC 922778	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Manta térmica para horno y abatidor/congelador 20 GN 2/1	PNC 922367	<input type="checkbox"/>	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	<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"/>	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922445	<input type="checkbox"/>	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1	PNC 922447	<input type="checkbox"/>	Detergentes recomendados		
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; recipiente de 50 pastillas	PNC OS2394	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, cubo de 100 bolsas	PNC OS2395	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>			
• Protector térmico para 20 GN 2/1 Horno	PNC 922658	<input type="checkbox"/>			
• Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 84mm	PNC 922686	<input type="checkbox"/>			
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• 4 Patas ajustables para 20GN - 2 " 100-130MM	PNC 922707	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Rampa de entrada de nivelación para hornos 20 GN 2/1	PNC 922716	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN	PNC 922743	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• Carro con estructura para bandejas, 16 GN 2/1, paso de 80mm	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• Carro banquetes con estructura para 92 platos para horno y abatidor 20 GN 2/1, de paso 85mm	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			





Alzado

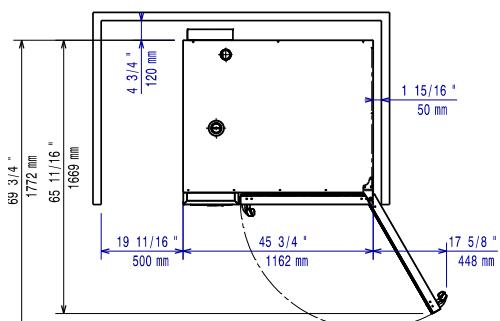


Lateral

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.: 70.2 kW
 Potencia eléctrica por defecto: 65.4 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: 20 (GN 2/1)
 Máxima capacidad de carga: 200 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho
 Dimensiones externas, ancho 1162 mm
 Dimensiones externas, fondo 1066 mm
 Dimensiones externas, alto 1794 mm
 Pesp: 403 kg
 Peso neto 365 kg
 Peso del paquete 403 kg
 Volumen del paquete 3.14 m³

Certificaciones ISO

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

