

SkyLine Pro Horno Combi Eléctrico 10GN1/1 puerta con bisagra a la izquierda

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217927 (ECOE101C2AL)

Horno combi sin boiler
SkyLine Pro con control
digital, 10x1/1GN, eléctrico,
programable, limpieza
automática, puerta con
bisagra a la izquierda

Descripción

Artículo No. _____

Horno combi con interfaz digital y selección guiada.

- Función de vapor sin boiler para aportar y retener humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para obtener el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza integrado automático. 5 ciclos automáticos (suave, medio, intenso, extra intenso, solo aclarado).
- Modos de cocción: Programas (se pueden memorizar hasta 100 recetas); manual; ciclo de cocción EcoDelta.
- Modo de respaldo automático para evitar tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar programas, ajustes y datos HACCP. Conectividad preinstalada.
- Sonda de temperatura interna monosensor.
- Puerta de cristal doble con luces LED.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable.
- Se suministra con 1 estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Función de vaporización sin caldera 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
- 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.
- 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.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predisposto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.
- 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.

Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- 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.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

Aprobación: _____

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (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).

accesorios opcionales

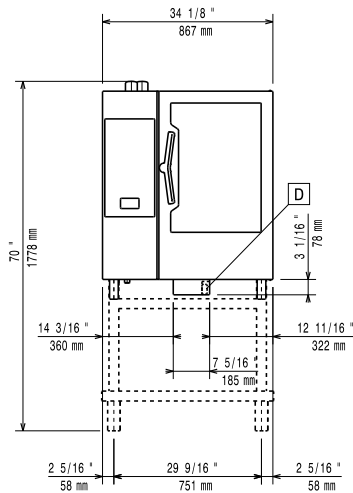
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ☐



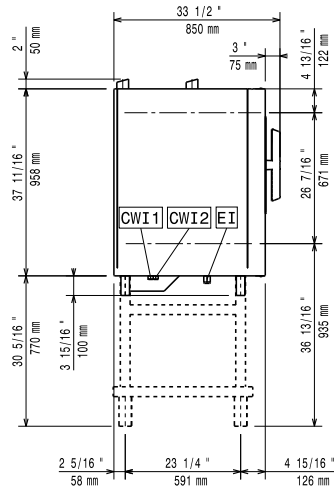
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Horno Combi Eléctrico 10GN1/1 puerta con bisagra a la izquierda

Alzado

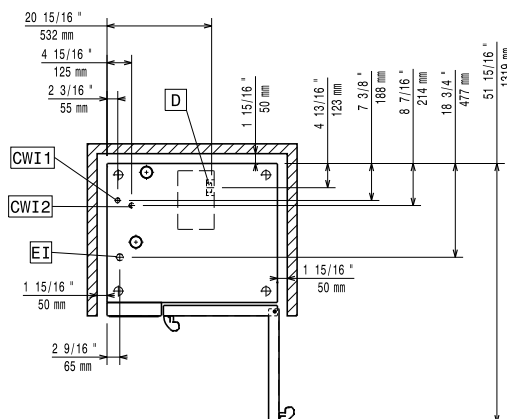


Lateral



- 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

Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Circuit breaker required

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

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.

Instalación

Clearance:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

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:	127 kg
Peso neto	127 kg
Peso del paquete	144 kg
Volumen del paquete	1.11 m³

SkyLine Pro

Horno Combi Eléctrico 10GN1/1 puerta con bisagra a la izquierda

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

2025.05.26

