

## SkyLine ProS Electric Combi Oven 10GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217613 (ECOIE102K2C0)**

SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática

**217623 (ECOIE102K2A0)**

SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática

### Descripción

#### Artículo No.

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

- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos 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 el tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces led.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con n.1 estructura de guías para bandejas 2/1 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 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 co
  - Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
  - 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.
  - Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
  - GraseOut: predispuesto 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 2/1 o 20 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

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

5 para facilitar la limpieza.

- Se suministra con estructura de guías para bandejas 2/1 GN, 67 mm de paso.

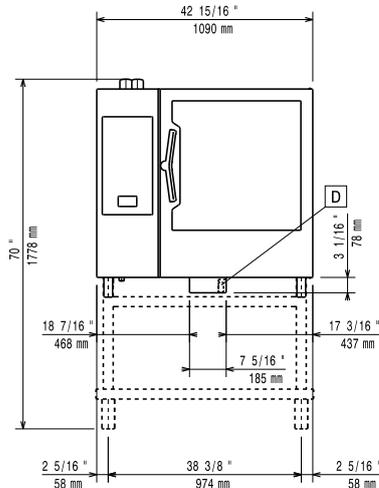
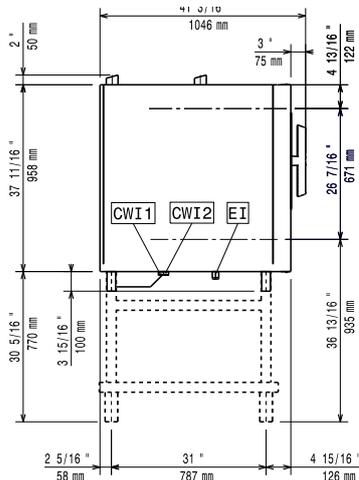
### Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un 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.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- 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).

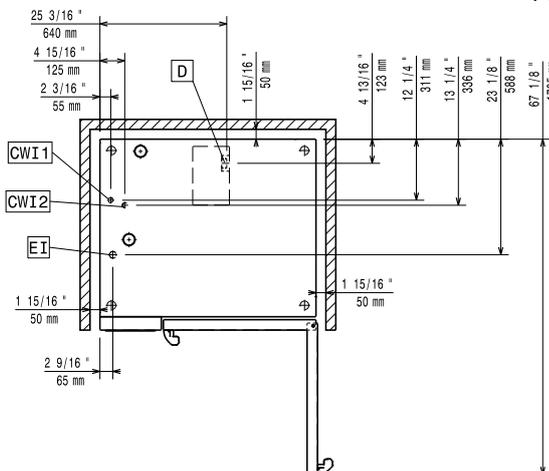
### Sostenibilidad

- 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).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador. También programable con inicio diferido.
- 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 opcionales

**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

#### Circuit breaker required

#### Suministro de voltaje

217613 (ECO E102K2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217623 (ECO E102K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

#### Potencia eléctrica max.:

37.9 kW

#### Potencia eléctrica por defecto:

35.4 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:

<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 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:

163 kg

#### Peso neto

163 kg

#### Peso del paquete

188 kg

#### Volumen del paquete

1.59 m<sup>3</sup>

### Certificaciones ISO

#### ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001