

SkyLine Premium Horno combi SkyLine Premium con boiler y control digital, 15x1/1GN

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217804 (ECOE201B2A2)

* NOT TRANSLATED *

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.
- 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.
- 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).
- 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.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- 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 de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- 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: 16 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

Aprobación: _____

- 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 n.º 1 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, 84 mm de paso.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

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

accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 16xGN1/1, paso 84mm PNC 922683

accesorios opcionales

- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (uso de alto vapor) PNC 920003 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. PNC 922321 ☐
- Soporte+4 espesones largos-LW+CW Hornos Lengthwise PNC 922324 ☐
- Soporte P/Brochetas y Espesones PNC 922326 ☐
- 4 Espesones largos PNC 922327 ☐
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ☐
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ☐
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared PNC 922386 ☐
- Sonda USB DE SENSOR ÚNICO PNC 922390 ☐
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ☐
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651 ☐
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652 ☐
- Protector térmico para 20 GN 1/1 Horno PNC 922659 ☐
- Carro con estructura para bandejas 16xGN1/1, paso 84mm PNC 922683 ☐
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ☐
- 4 Patas ajustables para 20GN - 2 " 100-130MM PNC 922707 ☐
- Rejilla de parrillas PNC 922713 ☐
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 ☐
- Campana antiolores para hornos 20 GN 1/1, eléctrica PNC 922720 ☐
- Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 20 GN 1/1 PNC 922725 ☐
- Campana extractora con ventilador para hornos 20 GN 1/1. PNC 922730 ☐
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 20 GN 1/1 PNC 922735 ☐
- Soporte para la manija del carro (cuando el carro está en el horno) para horno de 20 GN PNC 922743 ☐
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746 ☐
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747 ☐
- Carro con soporte para bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm PNC 922753 ☐
- Carro con soporte para bandeja, 16 GN 1/1, paso de 80 mm PNC 922754 ☐
- Carrito para banquetes con soporte para 54 platos para horno y abatidor 20GN 1/1, paso de 74 mm PNC 922756 ☐
- Carro de panadería/pastelería con estructura de 600x400 mm para horno GN 1/1 y abatidor, paso de 80 mm (16 corredores) PNC 922761 ☐

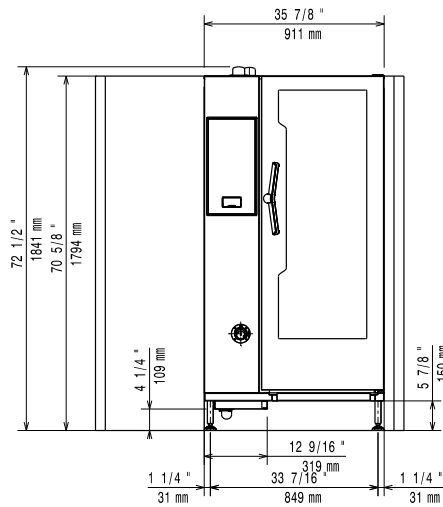
- Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm PNC 922763 ☐
- Kit de compatibilidad para carros aos/easyline (producidos hasta 2019) con hornos combi SkyLine/Magistar 20GN 1/1 PNC 922769 ☐
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR PNC 922771 ☐
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 ☐
- Extensión para tubo de condensación, 37 cm PNC 922776 ☐
- KIT PARA LA INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PICOS DE POTENCIA ELÉCTRICA HORNOS 20 GN PNC 922778 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐



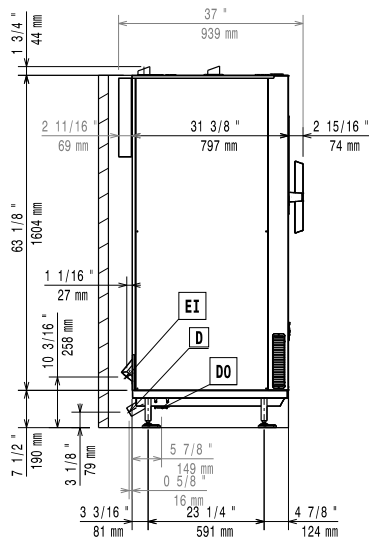
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Horno combi SkyLine Premium con boiler y control digital, 15x1/1GN

Alzado

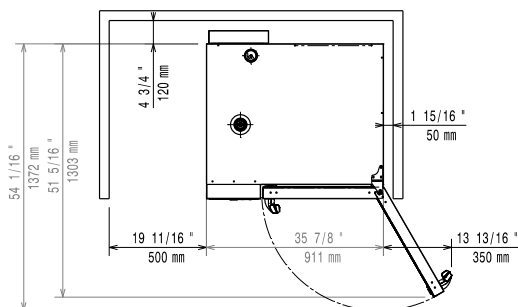


Lateral



- CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) EI = Conexión eléctrica (energía)
 CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Requiere interruptor de circuito

Suministro de voltaje: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia eléctrica max.: 40.4 kW

Potencia eléctrica por defecto: 37.7 kW

Agua

Electrolux Professional [/ b] recomienda el uso de agua tratada, basado en pruebas de condiciones específicas del 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: <45 ppm

Conductividad: >50 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

Instalación

Espacio libre: 5 cm en los lados trasero y derecho

Espacio sugerido para acceso al servicio: 50 cm a la izquierda.

Capacidad

GN: 15 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Consulte el manual del usuario para obtener información detallada sobre la calidad del agua.

Bisagras de la puerta: Derecho

Dimensiones externas, ancho: 911 mm

Dimensiones externas, fondo: 864 mm

Dimensiones externas, alto: 1794 mm

Pesp: 268 kg

Peso neto: 268 kg

Peso del paquete: 295 kg

Volumen del paquete: 2.18 m³

Certificaciones ISO

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



SkyLine Premium
Horno combi SkyLine Premium con boiler y control digital, 15x1/1GN

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

2025.08.01