Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Pro
Horno Combi Eléctrico 5 bandejas, 400x600mm Pastelería

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

227950 (ECOE61C2AB)	SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 5 400x600mm, eléctrico, programable, limpieza automática, para panadería / pastelería, 80 mm de paso

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada. - Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad. - Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador. - SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague). - Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclo de cocción EcoDelta. - 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 una estructura de guías para bandejas de pastelería 400x600 mm, 80 mm de paso.

Aprobación:

Características técnicas

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- 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: 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: 5 bandejas 400x600mm.CHAR(13) CHAR(10)
- 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 la estructura de guías para bandejas de pastelería 400x600 mm, 80 mm de paso.

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).
- 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 incluidos

- 1 de Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso — PNC 922655

accesorios opcionales

- 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 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 ❑
- Kit de apertura de puertas de doble paso — PNC 922265 ❑
- 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 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise — PNC 922324 ❑
- Soporte P/Brochetas y Espetones — PNC 922326 ❑
- 4 Espetones 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 ❑
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM — PNC 922351 ❑
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1 — PNC 922382 ❑
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared — PNC 922386 ❑
- SONDA USB DE SENSOR ÚNICO — PNC 922390 ❑
- Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std) — PNC 922600 ❑
- Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm — PNC 922606 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pasterlería 600x400 — PNC 922607 ❑
- Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) — PNC 922610 ❑
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1 — PNC 922612 ❑
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1 — PNC 922614 ❑
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 — PNC 922615 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. — PNC 922618 ❑
- Kit de recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje) — PNC 922619 ❑
- Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1 — PNC 922620 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados — PNC 922628 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base — PNC 922632 ❑
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto — PNC 922635 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922637 ❑
- Carro con 2 recipientes para recogida de grasa. — PNC 922638 ❑
- Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) — PNC 922639 ❑
- Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 — PNC 922643 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM — PNC 922651 ❑

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

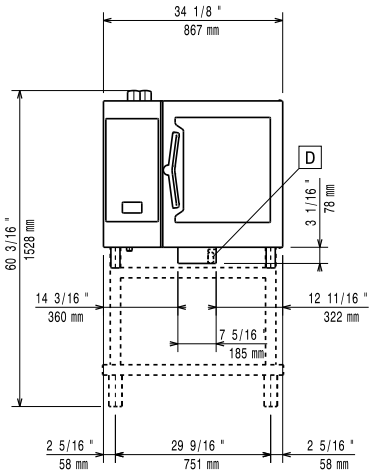
2025.04.29

- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO — PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382 — PNC 922653 ❑
- Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso — PNC 922655 ❑
- Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg — PNC 922657 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 — PNC 922660 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno — PNC 922662 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1 — PNC 922679 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM — PNC 922684 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared — PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm — PNC 922693 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta — PNC 922699 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 — PNC 922704 ❑
- Rejilla de parrillas — PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos — PNC 922714 ❑
- Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica — PNC 922718 ❑
- Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 , horno eléctrico — PNC 922722 ❑
- Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 1/1 — PNC 922723 ❑
- Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1 Eléctrico — PNC 922727 ❑
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. — PNC 922728 ❑
- Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1 — PNC 922732 ❑
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 — PNC 922733 ❑
- Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1 — PNC 922737 ❑
- Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM — PNC 922740 ❑
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM — PNC 922745 ❑
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM — PNC 922746 ❑
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm — PNC 922747 ❑
- Carro para kit de recolección de grasa — PNC 922752 ❑
- Reductor de presión de entrada de agua — PNC 922773 ❑
- Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN — PNC 922774 ❑
- Extensión para tubo de condensación, 37 cm — PNC 922776 ❑
- 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 esquias - 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 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 — PNC 930217 ❑

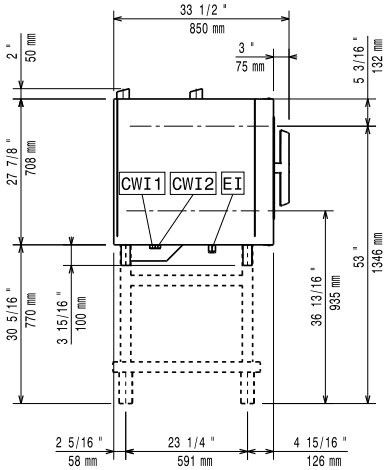
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine Pro
Horno Combi Eléctrico 5 bandejas, 400x600mm Pastelería

Alzado

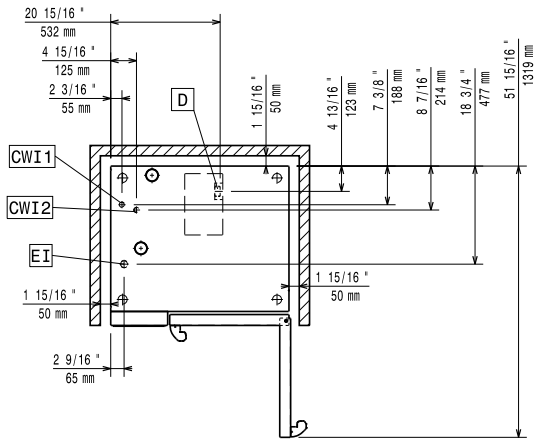


Lateral



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

Circuit breaker required	
Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	11.8 kW
Potencia eléctrica por defecto:	11.1 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:	5 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	30 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	107 kg
Peso neto	107 kg
Peso del paquete	124 kg
Volumen del paquete	0.85 m³

Certificaciones ISO

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

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

2025.04.29