

SkyLine Pro

Horno Combi Eléctrico 6GN1/1 con puerta con bisagra a la izquierda

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217926 (ECO61C2AL)

Horno combi sin boiler
SkyLine Pro con control
digital, 6x1/1GN, 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, 67mm 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: 6 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



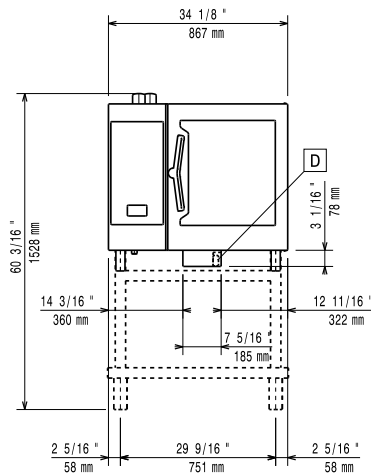
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

accesorios opcionales

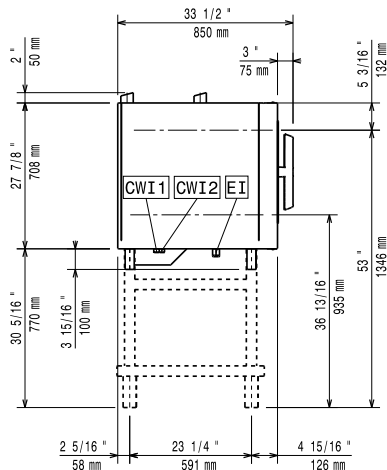
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNO 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR	PNC 920004	☐	• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	☐	• Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1	PNC 922382	☐
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	☐	• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Sonda USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	☐	• Módulo IoT para hornos y abatidores/ congeladores SkyLine	PNC 922421	☐
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Kit de recogida de grasa para hornos GN 1/1 y 2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desagüe)	PNC 922438	☐
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	☐	• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	☐
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922607	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Base interna para estructura móvil HORNO 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	☐
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	☐	• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	☐
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	☐	• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	☐
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	☐	• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	☐	• 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	☐
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise	PNC 922324	☐	• Kit de apilado para hornos 6+6 GN 1/1 (elect/gas) sobre hornos eléctricos 6+10 GN 1/1	PNC 922620	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	☐
• 4 Espetones largos	PNC 922327	☐	• Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados	PNC 922628	☐
• Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)	PNC 922338	☐	• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base	PNC 922632	☐
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	☐	• 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	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	☐	• Kit para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐
• 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	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg	PNC 922657	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno	PNC 922662	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1	PNC 922679	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922684	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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	☐			

Alzado

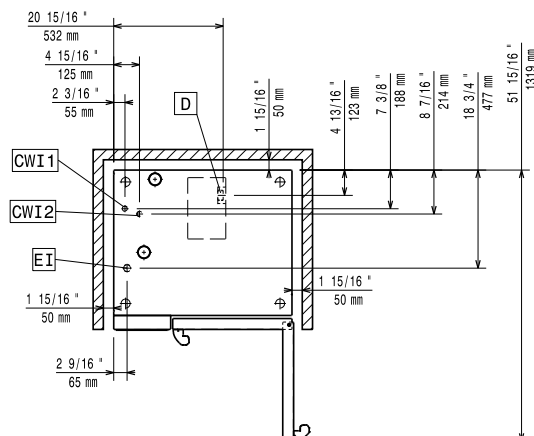


Lateral



- 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.:	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:	6 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	30 kg

Info

Bisagras de la puerta	Izquierdo
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	0.89 m³

Certificaciones ISO

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