

SkyLine Premium Electric Combi Oven 6GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217850 (ECO61B2A1)

SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6x1 / 1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316

Descripción

Artículo No. _____

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada. - Generador de vapor incorporado (en s/s 316L) con control de humedad real basado en el sensor Lambda. - Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador. - SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 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; Ciclo de regeneración. - 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 estructura para bandejas GN 1/1 de paso 67 mm.

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 (25 °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: 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

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 estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

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.

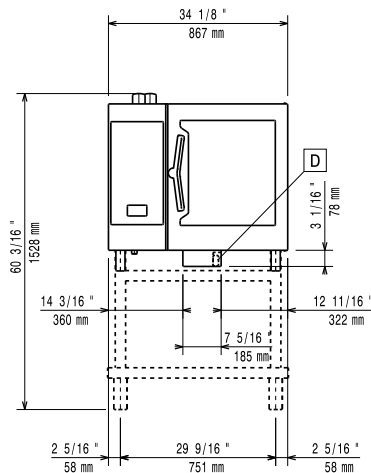
accesorios opcionales

- 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 ☐

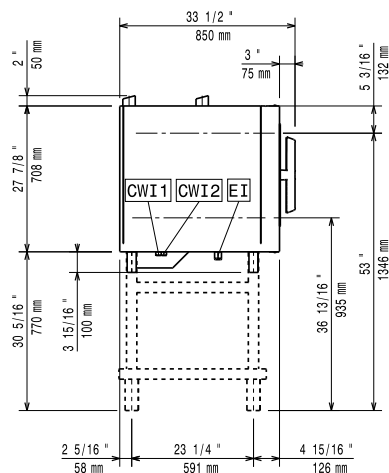
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise PNC 922324 ☐
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326 ☐
- 4 Espetones largos PNC 922327 ☐
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ☐
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ☐
- 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 pastelería 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	☐	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	☐
• Soporte para pared para horno 6 GN 1/1	PNC 922643	☐	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• 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 para la instalación del sistema de gestión de picos de energía eléctrica para hornos de 6 GN y 10 GN	PNC 922774	☐
• Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg	PNC 922657	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno	PNC 922662	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1	PNC 922679	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922684	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• 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=40MM	PNC 925010	☐
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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	☐			

Alzado



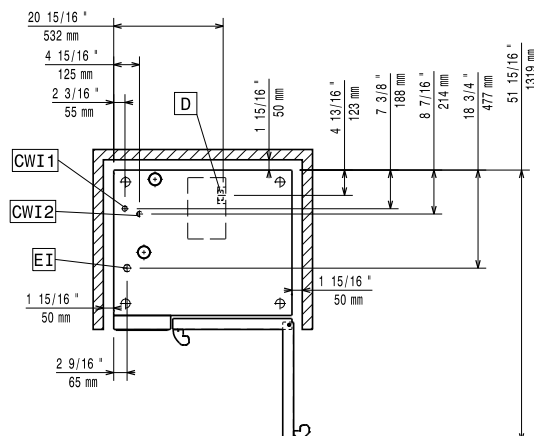
Lateral



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

El = 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
"CW11-CW12":

Presión bar min/max:: 1-6 bar

Cloruro: <85 ppm

Conductividad: $>50 \mu\text{S}/\text{cm}$

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	Derecho
-----------------------	---------

Dimensiones externas, ancho 867 mm

Dimensiones externas, fondo 775 mm

Dimensiones externas, alto 808 mm

Pesp: 114 kg

Peso neto	114 kg
-----------	--------

Peso del paquete	131 kg
------------------	--------

Volumen del paquete	0.85 m ³
---------------------	---------------------

Certificaciones ISO

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