

SkyLine Pro Horno Combi Eléctrico 8 bandejas, 400X600mm Pastelería

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**227952 (ECO101C2AB)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 8 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 boiler 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.

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: 8 bandejas GN 1/1 400x600mm
- 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

Aprobación: _____

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 Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso PNC 922656

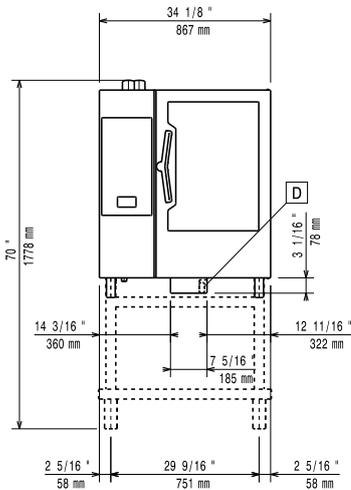
accesorios opcionales

- FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNO 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR PNC 920004
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2" 100-130MM PNC 922351
- Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1 PNC 922382
- SONDA USB DE SENSOR ÚNICO PNC 922390
- Módulo IoT para hornos y abatidores/ congeladores SkyLine PNC 922421
- 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
- Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) PNC 922601
- Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm PNC 922602
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922608
- Base interna para estructura móvil HORNO 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

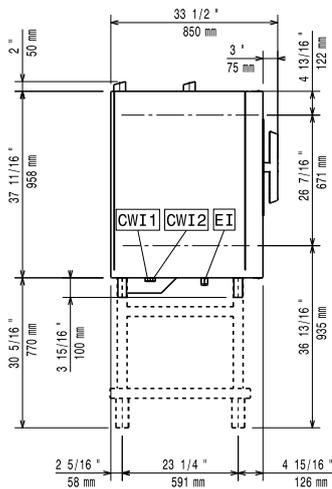
- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas PNC 922623
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 PNC 922626
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 PNC 922630
- Kit de drenaje de acero inoxidable para 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 2/1 PNC 922645
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 PNC 922648
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 PNC 922649
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651
- 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
- Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso PNC 922656
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 PNC 922661
- Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno PNC 922663
- Kit para convertir de gas natural a GLP PNC 922670
- Kit para convertir de GLP a GAS natural PNC 922671
- Condensador de vapor para hornos de gas PNC 922678
- Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM PNC 922685
- 4 PATAS REGULABLES PARA HORNO 6 Y 10 GN, 100-115MM PNC 922688
- 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
- Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm PNC 922694
- 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

- Espeton para cordero o cochinitillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 PNC 922709
- 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 8 GN 1/1, 85MM PNC 922741
- Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM PNC 922742
- 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
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217

Alzado

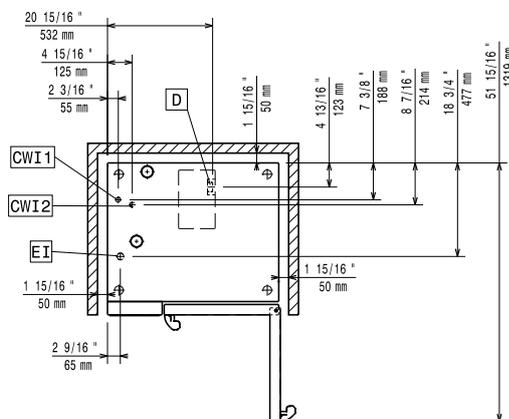


Lateral



- 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 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.: 20.3 kW
Potencia eléctrica por defecto: 19 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: 8 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga: 45 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho
Dimensiones externas, ancho 867 mm
Dimensiones externas, fondo 775 mm
Dimensiones externas, alto 1058 mm
Pesp: 130 kg
Peso neto 130 kg
Peso del paquete 150 kg
Volumen del paquete 1.06 m³

Certificaciones ISO

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