

## SkyLine Pro LPG Gas Combi Oven 10GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217963 (ECOG102C2H0)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 10 GN 2/1, gas, programable, limpieza automática, GLP

### 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; 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 n.1 estructura para bandeja 2/1 GN, 67 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.)
- 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).
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Capacidad: 10 bandejas GN 2/1 o 20 bandejas GN 1/1
- Listo para conectar a dispositivos en tiempo real para un monitoreo remoto y de datos (requiere un accesorio opcional, comuníquese con la compañía para mayor información)
- 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

Aprobación: \_\_\_\_\_

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 2/1 GN, 67 mm de paso.

### Sostenibilidad

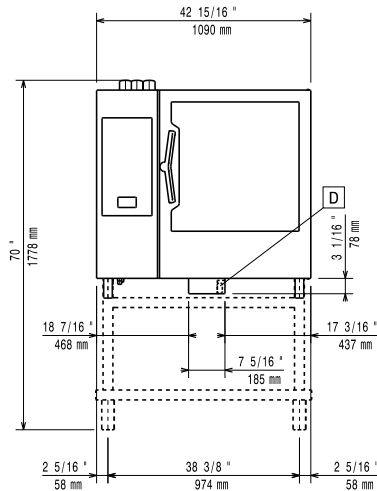
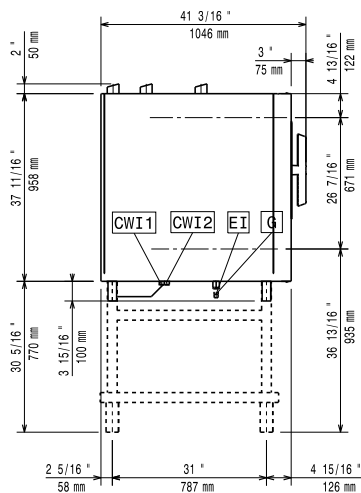


- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

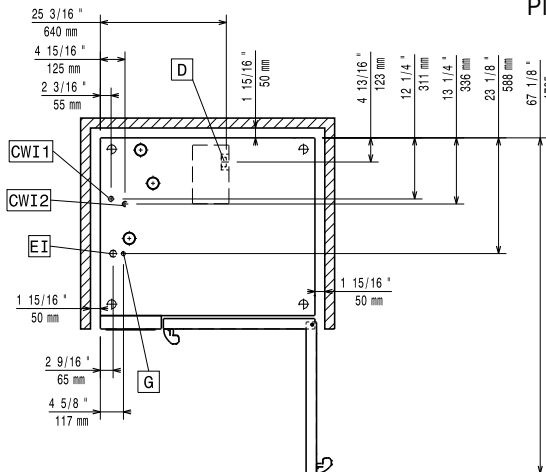
### accesorios opcionales

- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)   | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1  | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina                                  | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 gn 2/1   | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)  | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 2/1   | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                       | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm)  | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1   | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm  | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN  | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1   | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas para hornos 10 GN 2/1, paso 80 mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 mm. (8 guías) | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm          | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1   | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1  | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 gas   | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1   | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1   | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm  | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise   | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Carro con 2 recipientes para recogida de grasa.   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 Espetones cortos   | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)                           | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1   | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.  | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO   | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE  | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno  | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1  | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Kit para convertir de gas natural a GLP   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Kit para convertir de GLP a GAS natural   | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Condensador de vapor para hornos de gas   | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Kit para fijar el horno a la pared  | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |

- Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1 PNC 922692
- 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
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1. PNC 922729
- Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1 PNC 922731
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1 PNC 922734
- Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1 PNC 922736
- 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
- 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 esquías - GN 1/1 PNC 925006
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 PNC 930218

**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)
- G = Conexión de gas

**Planta**


### Eléctrico

**Suministro de voltaje**  
 217963 (ECO102C2H0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

**Potencia eléctrica por defecto:** 1.5 kW

**Potencia eléctrica max.:** 1.5 kW

**Circuit breaker required**

### Gas

**Potencia gas:** 35 kW

**Suministro de gas estándar:** LPG, G31

**Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:** 1/2" MNPT

**Carga térmica total:** 119315 BTU (35 kW)

### Agua

**Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":** 3/4"

**Presión bar min/max.:** 1-6 bar

**Desagüe "D":** 50mm

**Temp. máx. entrada de suministro de agua:** 30 °C

**Dureza:** 5 °fH / 2.8 °dH

**Cloruro:** <10 ppm

**Conductividad:** >50 µS/cm

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:** 10 - 2/1 Gastronorm

**Máxima capacidad de carga:** 100 kg

### Info

**Bisagras de la puerta**

**Dimensiones externas, ancho:** 1090 mm

**Dimensiones externas, fondo:** 971 mm

**Dimensiones externas, alto:** 1058 mm

**Peso neto:** 175 kg

**Peso del paquete:** 200 kg

**Volumen del paquete:** 1.58 m<sup>3</sup>

### Certificaciones ISO

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