

SkyLine ProS Natural Gas Combi Oven 10GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217682 (ECOG101K2G0)

SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10 GN 1/1, gas natural, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática.

225662 (ECOG101K2G6)

Opcional:

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje.

- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, 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 para bandejas.

Características técnicas

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- 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 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de co
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Ventilador con 7 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.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se

Aprobación: _____

produce una falla para evitar tiempo de inactividad.

- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- Capacidad: 10 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 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.

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.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador. También programable con inicio diferido.
- La función Plan-y-guarda organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.

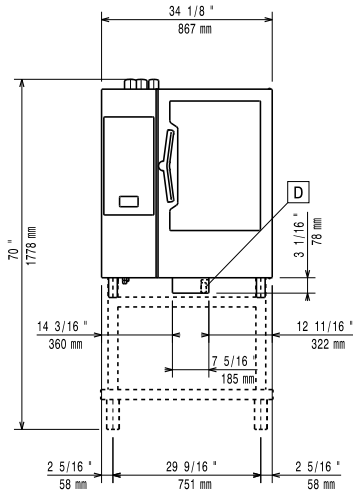
Accesorios opcionales

- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) PNC 920003
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- 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

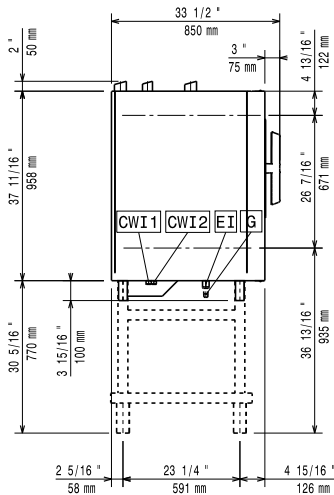
- Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm PNC 922189
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm PNC 922190
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm PNC 922191
- Dos cestos de fritura 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
- Sonda USB para cocción al vacío PNC 922281
- 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
- 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
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1 PNC 922364
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922390
- 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 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 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 | <input type="checkbox"/> | • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM | PNC 922741 | <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"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Carro para kit de recolección de grasa | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382 | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Extensión para tubo de condensación, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Espeton para cordero o cochinito (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1 | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

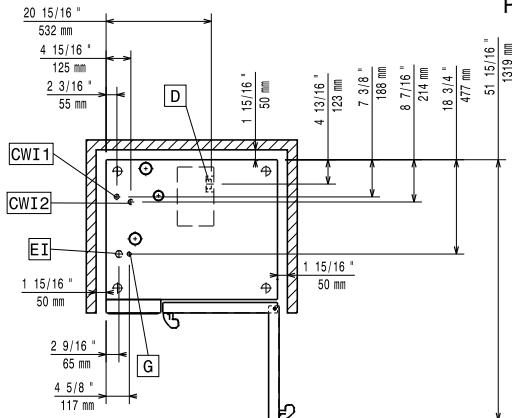


Lateral



- | | |
|--|-----------------------------------|
| CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) | EI = Conexión eléctrica (energía) |
| CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor) | G = Conexión de gas |
| D = Desagüe | |
| DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe | |

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
217682 (ECO101K2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225662 (ECO101K2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Potencia eléctrica por defecto:	1.1 kW
Potencia eléctrica max.:	1.1 kW
Circuit breaker required	

Gas

Potencia gas:	21 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Carga térmica total:	71589 BTU (21 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 - 1/1 Gastronorm
Máxima capacidad de carga:	50 kg

Info

Bisagras de la puerta	
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm

Peso neto	
217682 (ECO101K2G0)	136 kg
225662 (ECO101K2G6)	139 kg

Peso del paquete	
217682 (ECO101K2G0)	154 kg
225662 (ECO101K2G6)	157 kg

Volumen del paquete	
217682 (ECO101K2G0)	1.11 m ³
225662 (ECO101K2G6)	1.06 m ³

Certificaciones ISO

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