

SkyLine Pro Horno Mixto Gas Natural 10GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217982 (ECOG101C2G0)

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

225962 (ECOG101C2G6)

Opcional:

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 una estructura para bandejas.

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 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

Aprobación: _____

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

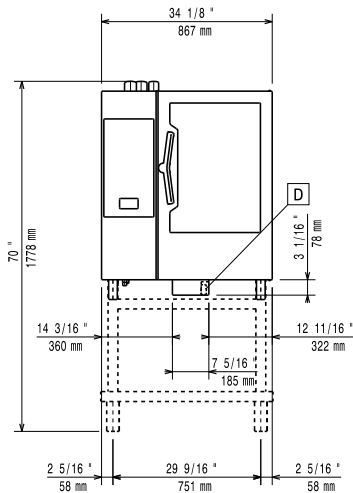


- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

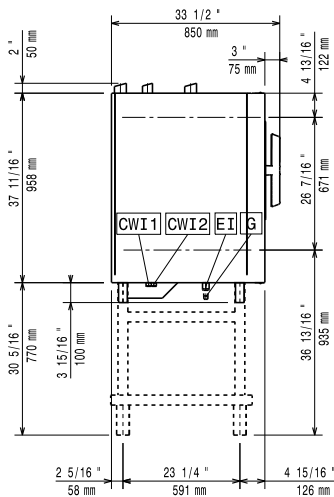
accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1 | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1 | PNC 922382 | <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 recipiente de detergente montado en la pared | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 | PNC 922608 | <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"/> | • Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) | PNC 922610 | <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 1/1 | PNC 922612 | <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 1/1 | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise | PNC 922324 | <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 P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetones largos | PNC 922327 | <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"/> | • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <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"/> |

Alzado

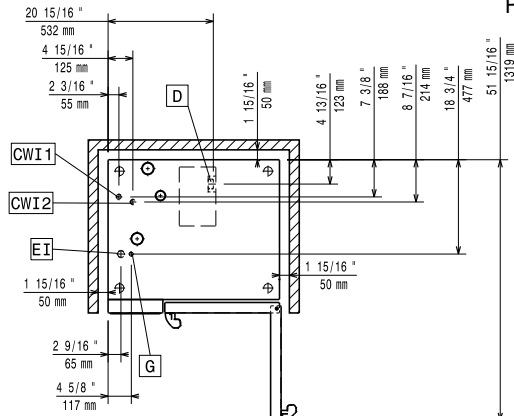


Lateral



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 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	
217982 (ECO101C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225962 (ECO101C2G6)	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	
217982 (ECO101C2G0)	136 kg
225962 (ECO101C2G6)	139 kg
Peso del paquete	
217982 (ECO101C2G0)	154 kg
225962 (ECO101C2G6)	157 kg
Volumen del paquete	1.06 m ³

[NOT TRANSLATED]

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