

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.
Opcional (precio a consultar):
- Gas GLP. Cód.217962

225962 (ECOG101C2G6)

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

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.
- Puerto de doble cristal con luces led.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con una estructura para bandejas GN 1/1 de paso 67 mm.

Características técnicas

- 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: predisposto 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: 10 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

- 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.

Aprobación: _____

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



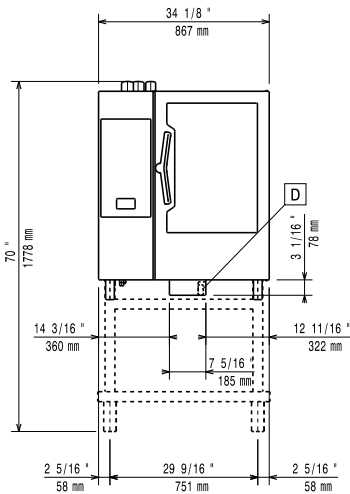
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

accesorios opcionales

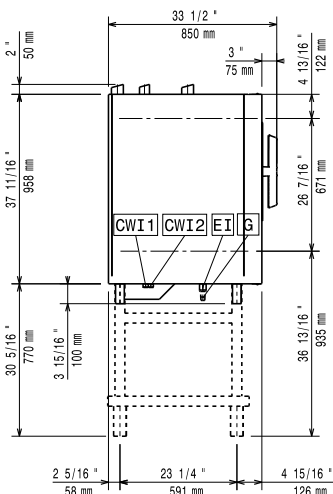
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	☐	• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	☐	• Sonda USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922601	☐
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	☐	• Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm	PNC 922602	☐
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922608	☐
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	☐	• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	☐
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	☐
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	☐	• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	☐	• 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 apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	☐	• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas	PNC 922623	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	☐
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	☐	• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	☐
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	☐	• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐
• 4 Espetones largos	PNC 922327	☐	• Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)	PNC 922639	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922645	☐
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	☐	• Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1	PNC 922648	☐
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1	PNC 922649	☐
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐
• Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• 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	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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 cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	☐			
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐			
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			

Alzado

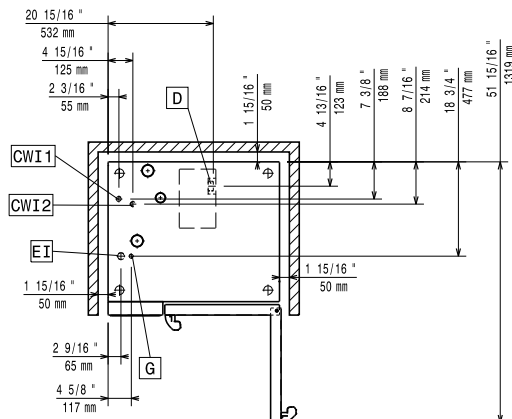


Lateral



- 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

Circuit breaker required

Suministro de voltaje

217982 (ECOG101C2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225962 (ECOG101C2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.1 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.1 kW

Gas

Carga térmica total: 71589 BTU (21 kW)

Potencia gas: 21 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20

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

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: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacidad

GN: 10 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 50 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 867 mm

Dimensiones externas, fondo 775 mm

Dimensiones externas, alto 1058 mm

Pesp:

217982 (ECOG101C2G0) 136 kg

225962 (ECOG101C2G6) 139 kg

Peso neto

217982 (ECOG101C2G0) 136 kg

225962 (ECOG101C2G6) 139 kg

Peso del paquete

217982 (ECOG101C2G0) 154 kg

225962 (ECOG101C2G6) 157 kg

Volumen del paquete 1.06 m³

Certificaciones ISO

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