

SkyLine Pro Natural Gas Combi Oven 6GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217980 (ECOG61C2G0)**

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 1/1, gas natural, programable, limpieza automática.
Opcional (precio a consultar):
- Gas GLP. Cód.217960

225960 (ECOG61C2G6)

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.

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 GN 1/1 de paso 67 mm.

Características técnicas

- Función de vaporización sin boiler 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: 6 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 bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 1/1	PNC 922382	☐
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	☐	• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	☐	• Sonda USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	☐	• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	☐
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	☐	• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	☐
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	☐	• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922607	☐
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	☐	• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	☐	• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	☐
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	☐	• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	☐
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	☐	• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	☐
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	☐	• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	☐	• 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	☐
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	☐	• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 1/1 gas	PNC 922622	☐
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	☐	• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas	PNC 922623	☐
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise	PNC 922324	☐	• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	☐
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	☐	• Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados	PNC 922628	☐
• 4 Espetones largos	PNC 922327	☐	• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	☐
• Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)	PNC 922338	☐	• Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base	PNC 922632	☐
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	☐	• Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto	PNC 922635	☐
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	☐	• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	☐	• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐
			• 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 1/1	PNC 922643	☐
			• 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	☐

• Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso	PNC 922655	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg	PNC 922657	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	☐
• Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno	PNC 922662	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	☐
• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	☐
• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	☐
• Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922684	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	☐
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• Se necesita un adaptador de chimenea en caso de conversión de 6 hornos GN 1/1 o 6 GN 2/1 de gas natural a LPG	PNC 922706	☐			
• 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 5 GN 1/1, 85MM	PNC 922740	☐			
• 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	☐			

