

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



217791 (ECOG62T2G1)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 6x2 / 1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316

Descripción

Artículo No. _____

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

- Generador de vapor incorporado (en s/s 316L) con control de humedad real basado en el sensor Lambda
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador
- Modos de cocción: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 recetas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteurización de la pasta, deshidratación, control de alimentos seguros y control avanzado de alimentos seguros)
- 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, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, 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 núcleo de sensor múltiple de 6 puntos
- Puerta doble de cristal con luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Se suministra con n.1 estructura para bandejas 2/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el
- Cycles *: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de a
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Diferentes opciones de químicos disponibles: sólido (libre de fosfatos), líquido (requiere accesorio opcional).
- GraseOut: predispuerto 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.

Aprobación: _____

- Capacidad: 6 bandejas GN 2/1 o 12 bandejas GN 1/1.CHAR (13)CHAR(10)
- 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.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- 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.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- 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.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible 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.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.

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 de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- 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.

- Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur) obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta) promover el uso de alimentos típicamente desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | ☐ |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise | PNC 922325 | ☐ |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 Espetones cortos | PNC 922328 | ☐ |
| • Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) | PNC 922338 | ☐ |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | ☐ |
| • Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. | PNC 922357 | ☐ |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |

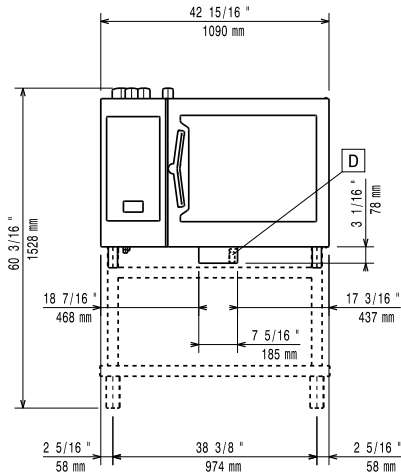
• Soporte de bandeja para base de horno desmontable 6 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM	PNC 922681	☐
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	☐	• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	☐
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	☐	• Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1	PNC 922692	☐
• Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN	PNC 922605	☐	• 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm	PNC 922693	☐
• Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM	PNC 922611	☐	• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	☐
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1	PNC 922613	☐	• Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM	PNC 922700	☐
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1	PNC 922616	☐	• 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	☐
• Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN	PNC 922617	☐	• Rejilla de parrillas	PNC 922713	☐
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	☐	• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	☐
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 2/1 gas	PNC 922624	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1.	PNC 922729	☐
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 gas	PNC 922625	☐	• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731	☐
• Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	☐	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1	PNC 922734	☐
• Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados	PNC 922629	☐	• Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1	PNC 922631	☐	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	☐
• Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1	PNC 922633	☐	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	☐
• Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM	PNC 922634	☐	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	☐
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	☐	• Carro para kit de recolección de grasa	PNC 922752	☐
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	☐	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	☐
• Carro con 2 recipientes para recogida de grasa.	PNC 922638	☐	• Extensión para tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	☐
• Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)	PNC 922639	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	☐
• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922644	☐	• Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	☐	• Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	☐
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	☐	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	☐	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	☐
• Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno	PNC 922665	☐	• Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1	PNC 922666	☐	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	☐	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	☐
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	☐	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1	PNC 930218	☐
• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	☐			
• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	☐			



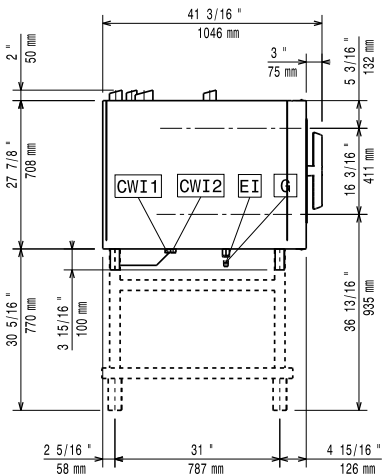
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

Alzado

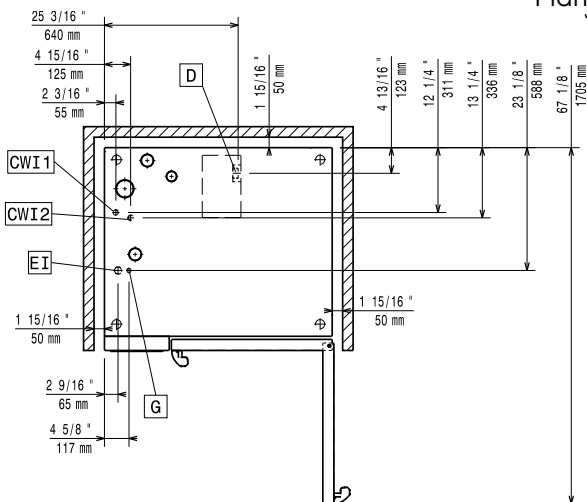


Lateral



- 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 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.5 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.5 kW

Gas

Carga térmica total: 109088 BTU (32 kW)

Potencia gas: 32 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: <20 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: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

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

Capacidad

GN: 6 (GN 2/1)

Máxima capacidad de carga: 60 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 1090 mm

Dimensiones externas, fondo 971 mm

Dimensiones externas, alto 808 mm

Pesp: 176 kg

Peso neto 176 kg

Peso del paquete 199 kg

Volumen del paquete 1.28 m³

Certificaciones ISO

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



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine Premium
Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

2025.07.03