Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

217881 (ECOG62B2G0)	SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6 GN 2/1, gas natural, programable, limpieza automática. Opcionales (precios a consultar): - Gas GLP. Cód.217861 - Boiler en AISI 316. Cód.217891
225861 (ECOG62B2G6)	SkyLine Premium Horno mixto con boiler con control digital, 6 GN 2/1, gas natural, programable, limpieza automática. Opcional: - Gas GLP. Cód.217861 - Boiler en AISI 316. Cód.217891

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.
- Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en Lambda Sensor.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 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).
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.
- 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 estructura para bandejas GN 2/1 de paso 67 mm.

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).
- 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.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- 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 de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 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 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.

Aprobación:

Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium
Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

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 2/1 GN, 67 mm de paso.

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).
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.

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	❑
• 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	❑
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	❑
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	❑
• Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN	PNC 922605	❑
• Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM	PNC 922611	❑
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1	PNC 922613	❑
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1	PNC 922616	❑
• Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN	PNC 922617	❑
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	❑
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 2/1 gas	PNC 922624	❑
• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 (elec/gas) sobre horno 10 GN 2/1 gas	PNC 922625	❑
• Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	❑
• Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados	PNC 922629	❑
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1	PNC 922631	❑
• Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1	PNC 922633	❑
• Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM	PNC 922634	❑
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	❑
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	❑
• Carro con 2 recipientes para recogida de grasa.	PNC 922638	❑
• 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 2/1	PNC 922644	❑

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

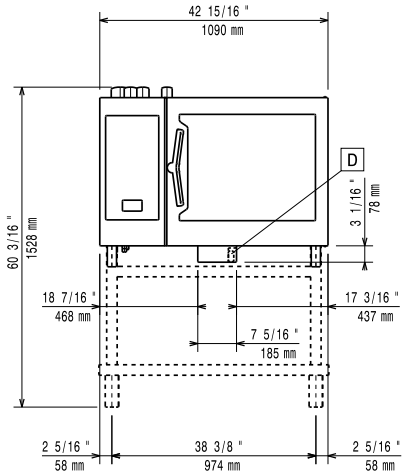
2025.07.03

• 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 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	❑
• Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno	PNC 922665	❑
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1	PNC 922666	❑
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	❑
• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	❑
• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	❑
• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	❑
• Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM	PNC 922681	❑
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	❑
• Soporte de bandeja para base de horno 6 y 10 GN 2/1	PNC 922692	❑
• 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	❑
• Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM	PNC 922700	❑
• 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 2/1.	PNC 922729	❑
• Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731	❑
• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1	PNC 922734	❑
• Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1	PNC 922736	❑
• 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	❑
• Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1	PNC 925006	❑
• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	❑
• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1	PNC 930218	❑

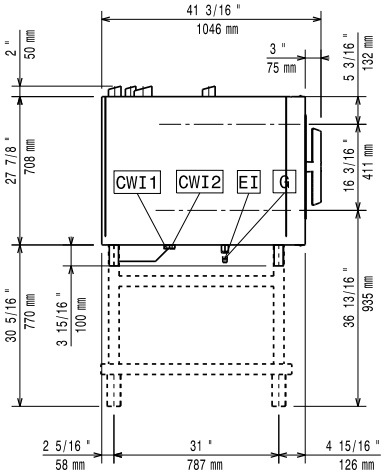
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine Premium
Natural Gas Combi Oven 6GN2/1

Alzado

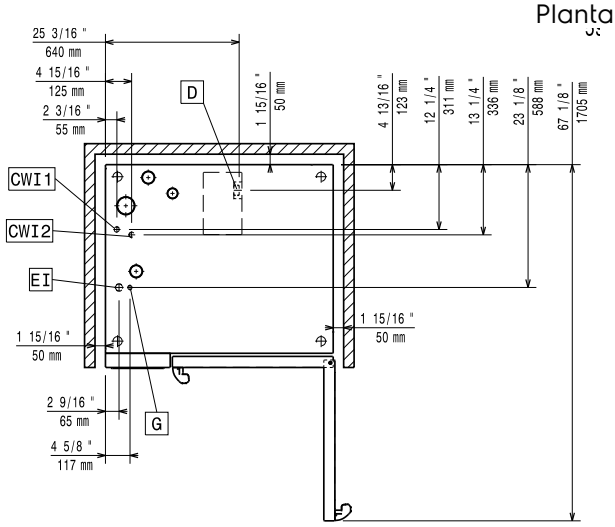


Lateral



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	
217881 (ECOG62B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225861 (ECOG62B2G6)	220-230 V/1 ph/60 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:	<17 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:	
217881 (ECOG62B2G0)	173 kg
225861 (ECOG62B2G6)	176 kg
Peso neto	
217881 (ECOG62B2G0)	173 kg
225861 (ECOG62B2G6)	176 kg
Peso del paquete	
217881 (ECOG62B2G0)	196 kg
225861 (ECOG62B2G6)	199 kg
Volumen del paquete	1.27 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

2025.07.03