Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 8 trays, 400x600mm Bakery

**ARTÍCULO #**

**MODELO #**

**NOMBRE #**

**SIS #**

**AIA #**

**227782 (ECOG101T2GB)** SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 8 400x600mm, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, para panadería / pastelería, 80 mm de paso

## Descripción

**Artículo No.**

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilenguaje - Generador de vapor incorporado 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 la bandeja de pastelería n.1 400x600 mm, 80 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 presicion
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- 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.

**Aprobación:**

- Capacidad: 8 bandejas GN 1/1 400x600mm
- 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 la estructura de guías para bandejas de pastelería 400x600 mm, 80 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 abrillanta
- 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 incluidos

| | |
|---|---|
| • 1 de Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso | PNC 922656 |

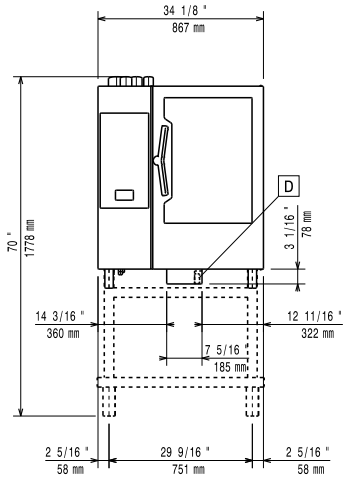
## accesorios opcionales



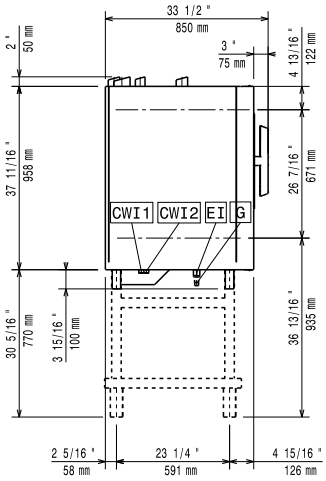
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

# SkyLine Premium
# Natural Gas Combi Oven 8 trays, 400x600mm Bakery

Alzado

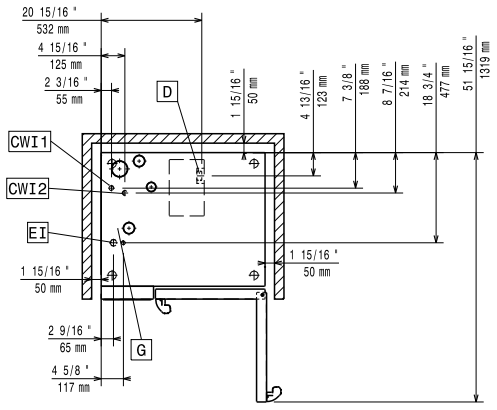



Lateral




| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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.:** | 1.1 kW |
| **Potencia eléctrica por defecto:** | 1.1 kW |

## Gas

| | |
|---|---|
| **Carga térmica total:** | 105679 BTU (31 kW) |
| **Potencia gas:** | 31 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:** | 0 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:** | 8 (400x600 mm) |
| **Máxima capacidad de carga:** | 45 kg |

## Info

| | |
|---|---|
| **Bisagras de la puerta** | Derecho |
| **Dimensiones externas, ancho** | 867 mm |
| **Dimensiones externas, fondo** | 775 mm |
| **Dimensiones externas, alto** | 1058 mm |
| **Pesp:** | 162 kg |
| **Peso neto** | 162 kg |
| **Peso del paquete** | 182 kg |
| **Volumen del paquete** | 1.11 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


2025.06.11