

**SkyLine Premium**  
**FORNO SKYLINE PREMIUM EVOLUTION**  
**10 GN 1/1 - GAS GPL - TRIPLO VETRO**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**217848 (ECOG101B3H30)**

Forno combi SkyLine Premium, GPL

## Descrizione

### Articolo N°

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria OptiFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler. 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).

Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta e Rigenerazione.

Backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia barra a LED di illuminazione. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

## Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo di pulizia breve: ciclo di pulizia ottimizzato con una durata di soli 33 minuti, che migliora l'efficienza e riduce i tempi di inattività.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate. Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione integrata del generatore di vapore.
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 100 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Sono disponibili anche programmi di cottura in 4 fasi.
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.
- Ventola con 5 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).
- Electrolux Professional raccomanda un adeguato trattamento dell'acqua per garantire risultati di cottura ottimali e prolungare la durata dell'apparecchiatura. Verificare le condizioni idriche locali per selezionare il filtro più adatto. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la

Approvazione: \_\_\_\_\_

massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

### Costruzione

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.

### Interfaccia utente & gestione dati

- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).
- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.

### Sostenibilità



- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Maniglia a forma di ala con design ergonomico, che permette l'apertura della porta con il gomito in caso di mani occupate (design registrato all'Ufficio Europeo dei Brevetti EPO).
- L'imballaggio esterno in cartone è realizzato con il 70% di materiali riciclati e carta certificata FSC\*, stampato con inchiostro ecologico a base d'acqua per promuovere la sostenibilità e la responsabilità ambientale. (\*Il Forest Stewardship Council è l'organizzazione leader mondiale per la corretta gestione delle foreste).
- Porta a triplo vetro che riduce al minimo la perdita di energia.\* \*Circa il -10% del consumo energetico in modalità inattiva in convezione, in base al test in conformità con lo standard ASTM F2861-20.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante con le funzioni green di SkyClean.
- I detergenti C22 e brillantanti C25 sono formulati senza fosfati e fosforo (C25 è anche privo di acido maleico), sicuri sia per l'ambiente che per la salute.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

### Accessori opzionali

- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni PNC 864388
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) PNC 920004
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017

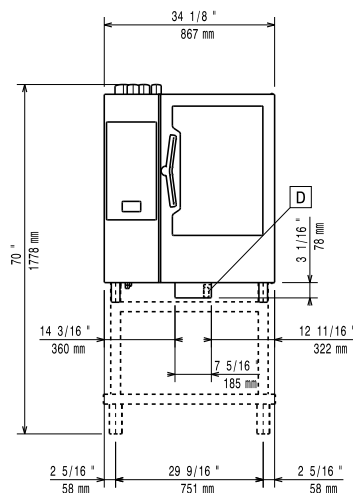
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) PNC 922086
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 PNC 922264
- Nasello per chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW PNC 922326
- 4 spiedi lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi H=40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm PNC 922351
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922364
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 1/1 PNC 922382
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo per forni lengthwise PNC 922390
- - NOT TRANSLATED - PNC 922394
- Scheda connettività IoT (per forni Skyline, abbattitori Skyline e lavastoviglie a cesto trascinato) e SkyDuo (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). PNC 922421
- Router SIM card per connettività (WiFi & LAN) PNC 922435
- STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) PNC 922440
- Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922451
- Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) PNC 922452
- Struttura portateglie con ruote, 10 GN 1/1 - passo 65 mm PNC 922601

|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Struttura portateglie con ruote, 8 GN 1/1 - passo 80 mm                                       | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1       | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Kit ruote per forni sovrapposti   | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6 e 10 GN 1/1                             | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), GN 1/1   | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1                                       | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1                                    | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Supporto sonda per liquidi  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 1/1 e 400x600 mm                 | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su forno gas 10 GN 1/1 - h=150 mm                          | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 1/1                      | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini regolabili per forni 6&10 GN, 230-290 mm  | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm           | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 - diam.= 50 mm               | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm   | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 10 GN 1/1   | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore   | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting per 30 piatti, con ruote per 10 GN 1/1 - passo 65 mm                     | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • CARRELLO PER KIT RACCOLTA GRASSI  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting per 23 piatti, con ruote per forno e abbattitore 10 GN 1/1 - passo 85 mm | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm                                 | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente piana per ciclo disidratazione, GN 1/1                                    | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm   | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1, disassemblata  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm   | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1         | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1                                     | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 GN 1/1   | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 antiaderente, per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL  | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1  | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1  | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per 4 baguette  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1       | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm                                  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie rinforzata per forno 10 GN 1/1 - passo 64 mm                            | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm   | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm   | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60 mm   | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |

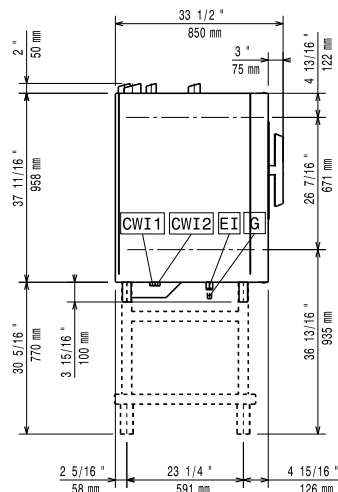
**Accessori Chimici**

- C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso, 1 fusto da 50 pastiglie da 30 grammi cadauno PNC 0S2394
- C22 - Detergente in pastiglie monouso, 1 fusto da 100 pastiglie da 65 grammi cadauno PNC 0S2395

Fronte

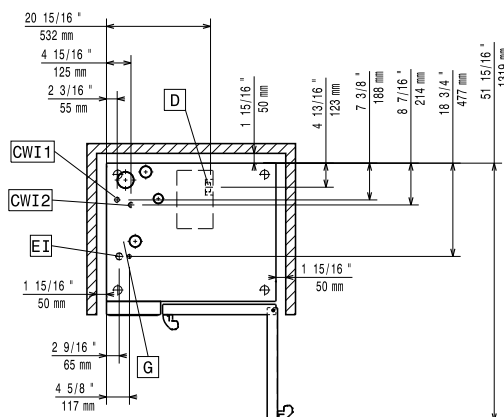


Lato



|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| CWI1 = Attacco acqua fredda   | EI = Connessione elettrica |
| CWI2 = Attacco acqua fredda 2 | G = Connessione gas        |
| D = Scarico acqua             |                            |
| DO = Tubo di scarico          |                            |

Alto


**Elettrico**

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione:   | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potenza installata max:      | 1.1 kW               |
| Potenza installata, default: | 1.1 kW               |

**Gas**

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| Carico termico totale:             | 124538 BTU (31 kW) |
| Potenza gas:                       | 31 kW              |
| Fornitura gas:                     | LPG, G31           |
| Diametro collegamento gas ISO 7/1: | 1/2" MNPT          |

**Acqua**

|  |           |
|--|-----------|
| Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: | 30 °C     |
| Attacco acqua "FCW"  | 3/4"      |
| Pressione, bar min/max:                                      | 1-6 bar   |
| Cloruri:   | <17 ppm   |
| Conducibilità:   | >50 µS/cm |
| Scarico "D":   | 50mm      |

**Capacità**

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| GN:                         | 10 (GN 1/1) |
| Capacità massima di carico: | 50 kg       |

**Informazioni chiave**

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Cardini porte:                  | Lato destro         |
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 867 mm              |
| Dimensioni esterne, profondità: | 775 mm              |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 1058 mm             |
| Dimensioni esterne, peso:       | 174 kg              |
| Peso netto:                     | 156 kg              |
| Peso imballo:                   | 174 kg              |
| Volume imballo:                 | 1.11 m <sup>3</sup> |

**Certificati ISO**

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