

SkyLine PremiumS

Forno touch con boiler, gas 6 GN

2/1

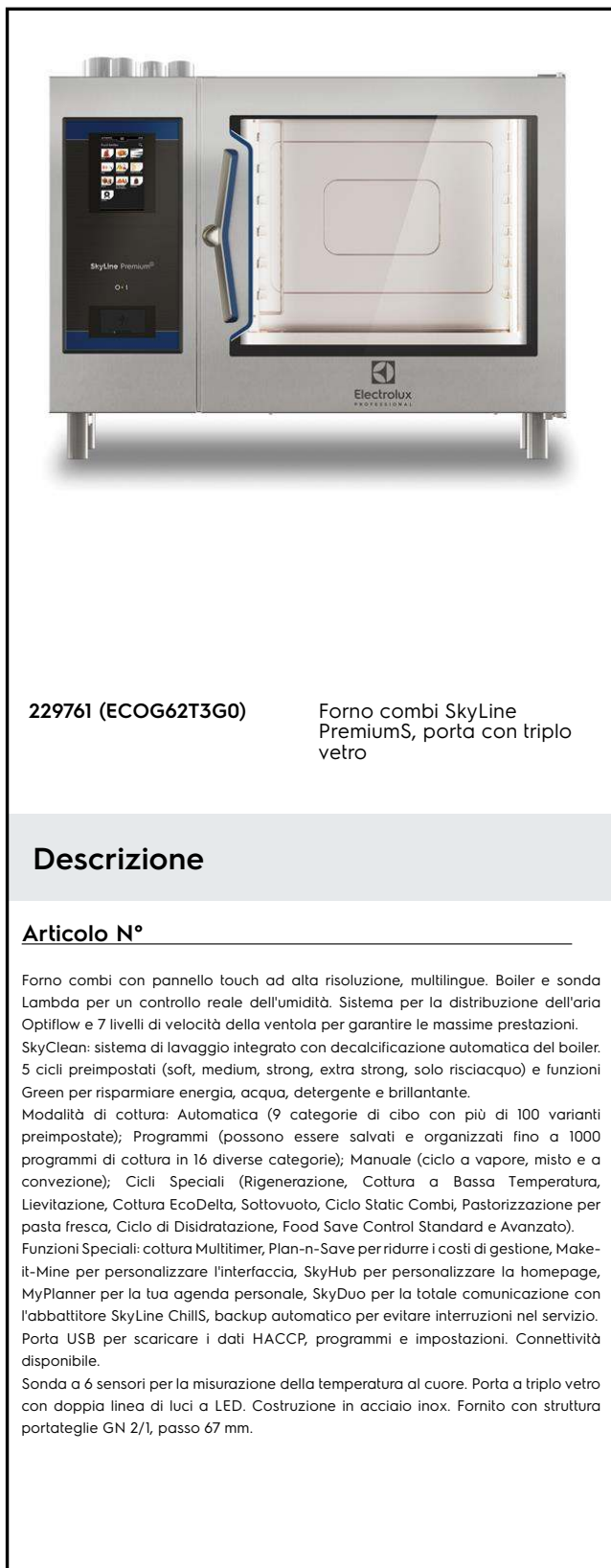
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____


229761 (ECOG62T3G0)

Forno combi SkyLine PremiumS, porta con triplo vetro

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine Chills, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

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

Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia linea di luci a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 2/1, passo 67 mm.

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- 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 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 (25 °C - 130 °C).
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
 - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
 - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
 - Lievitazione
 - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
 - Cottura sottovuoto
 - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
 - Pastorizzazione di pasta
 - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
 - Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
 - Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti.

Approvazione: _____

Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.

- Sistema intelligente di circolazione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di cottura e di controllo della temperatura grazie al design della camera di cottura combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione e valvola di sfogo.
- Ventola con 7 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.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- SkyClean: Sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del Boiler. 5 cicli automatici (leggero, medio, intensivo, extraintensivo, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- 3 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido, liquido (richiede accessorio opzionale), enzimatico.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SkyHub permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- MyPlanner funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Con SkyDuo il forno e l'abbattitore sono connessi l'uno all'altro e comunicano per guidare l'operatore attraverso il processo Cook&Chill ottimizzando tempi ed efficienza (kit SkyDuo disponibile come accessorio opzionale).
- GreaseOut: sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 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.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- 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).

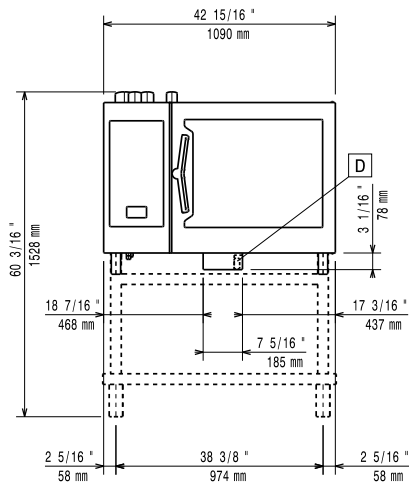
- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 2/1, passo 67 mm.

Accessori opzionali

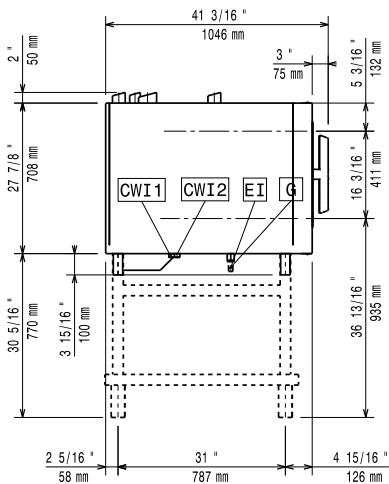
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua (Codice 921305) PNC 921306
- Kit ruote per base forno 6 e 10 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 inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Griglia inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175
- 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
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW PNC 922325
- "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
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW PNC 922338
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6 e 10 GN, 100-130 mm PNC 922351
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, H= 60 mm PNC 922357
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362

- | | | | |
|---|--|---|-------------------------------------|
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922384
<input type="checkbox"/> | • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386
<input type="checkbox"/> | • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922692 <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia per 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922605
<input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini neri regolabili per forno 6 e 10 GN, 100-115mm | PNC 922693 <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie con ruote, 5 GN 2/1 - passo 80 mm | PNC 922611 <input type="checkbox"/> | • Scheda WiFi (NIU) | PNC 922695 <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922613
<input type="checkbox"/> | • Supporto per tanica detergente per base aperta | PNC 922699 <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922616
<input type="checkbox"/> | • Struttura portateglie con ruote, 6 GN 2/1 - passo 65 mm | PNC 922700 <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6 e 10 GN 2/1 e 400x600 mm | PNC 922617
<input type="checkbox"/> | • Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl | PNC 922706 <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618
<input type="checkbox"/> | • Griglia antiaderente forata a rombi, GN 1/1 | PNC 922713 <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 2/1 su forno gas 6 GN 2/1 - h=150 mm | PNC 922624
<input type="checkbox"/> | • Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 2/1 su forno gas 10 GN 2/1 - h=150 mm | PNC 922625
<input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922729 <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922627
<input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922731 <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su rialzo | PNC 922629
<input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922734 <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922631
<input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 e 10 GN 2/1 | PNC 922736 <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 2/1 | PNC 922633
<input type="checkbox"/> | • 4 PIEDINI REGOL. PER FORNI 6&10 GN - 230-290 MM | PNC 922745 <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 GN 2/1 - h=250 mm | PNC 922634
<input type="checkbox"/> | • Teglia per cotture tradizionali static combi, H=100 mm | PNC 922746 <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"/> | • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600 mm | PNC 922747 <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"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922752 <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi | PNC 922638
<input type="checkbox"/> | • RIDUTTORE PRESSIONE INGRESSO ACQUA | PNC 922773 <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base aperta (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922639
<input type="checkbox"/> | • Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN | PNC 922774 <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 6 GN 2/1 | PNC 922644
<input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm | PNC 925000 <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente per ciclo disidratazione, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651
<input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm | PNC 925001 <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=60 mm | PNC 925002 <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6 e 10 GN 2/1, disassemblata | PNC 922654
<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 6 GN 2/1 | PNC 922665
<input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) | PNC 925004 <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 6 GN 2/1 | PNC 922666
<input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, GN 1/1 | PNC 925005 <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 2/1 su 10 GN 2/1 | PNC 922667
<input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 | PNC 925006 <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da gas metano a GPL | PNC 922670
<input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate | PNC 925008 <input type="checkbox"/> |
| • Kit di conversione da GPL a gas metano | PNC 922671
<input type="checkbox"/> | • Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma GN 2/1 | PNC 930218 <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678
<input type="checkbox"/> | | |
| • Struttura portateglie fissa, 5 GN 2/1 - passo 85 mm | PNC 922681
<input type="checkbox"/> | | |

Fronte

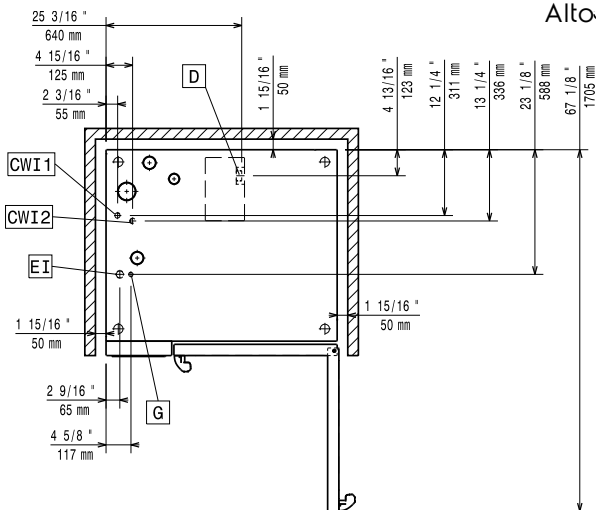


Lato



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

Altozza



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
229761 (ECOG62T3G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata	1.5 kW
Potenza installata	1.5 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Potenza gas:	32 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
GPL	
Carico termico totale:	128632 BTU (32 kW)

Acqua

Attacco acqua "FCW"	3/4"
Durezza totale:	5-50 ppm
Pressione, bar min/max:	1-4.5 bar
Scarico "D":	50mm
Electrolux raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.	
Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.	

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:

30 °C	
Cloruri:	<17 ppm
Conducibilità:	>285 µS/cm

Installazione

Spazio libero:	5 centimetri lato posteriore e lato destro.
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:	6 - 2/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	60 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1090 mm
Dimensioni esterne, altezza:	808 mm
Dimensioni esterne, profondità:	971 mm
Dimensioni esterne, peso:	163.5 kg
Peso netto:	163.5 kg
Peso imballo:	186.5 kg
Volume imballo:	1.27 m ³