Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
Horno mixto Gas GLP 6GN1/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

217645 (ECOG61K3H30)	SkyLine ProS Horno mixto SIN BOILER con control por pantalla táctil, 6x1/1GN, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe.
- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: Sistema de autolimpieza automático e integrado. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: Programas (se puede almacenar un máximo de 1000 recetas organizadas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: Cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costes de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos, programas y ajustes HACCP.
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional)
- Sonda de temperatura central de sensor único.
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en toda la máquina.
- Se suministra con n.1 estructura para bandejas 1/1 GN, paso de 67 mm.

Aprobación:

Características técnicas

- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera
- Ciclo de limpieza corto: ciclo de limpieza optimizado con una duración de solo 33 minutos, que mejora la eficacia y reduce los tiempos de inactividad.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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.
- 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 cocción de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 60 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- 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.
- 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.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada para garantizar unos resultados de cocción óptimos y prolongar la vida útil del equipo. Compruebe las condiciones locales del agua para seleccionar el filtro de agua adecuado. Más información disponible en la página web.

Construcción

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- 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.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad para acceso remoto en tiempo real, gestión HACCP sencilla, aumento del tiempo de actividad de los equipos, seguimiento del consumo y gestión de la energía (requiere un accesorio opcional).
- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- 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).
- 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.
- 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).
- 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).
- Producto con certificación Energy Star 2.0.
- El embalaje exterior de cartón está fabricado con un 70% de materiales reciclados y papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua para apoyar la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental.

  (*Forest Stewardship Council es la organización líder mundial en gestión forestal sostenible).
- La puerta de triple cristal minimiza la pérdida de energía.

  *Aprox. -10% de consumo de energía en funcionamiento sin carga por convección, según prueba conforme a la norma ASTM F2861-20.
- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas SkyClean.
- Los detergentes C22 y C25 están formulados sin fosfatos ni fósforo (el C25 tampoco contiene ácido maleico), por lo que son seguros tanto para el medio ambiente como para la salud humana.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- 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.

accesorios incluidos

• 1 de 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	

accesorios opcionales

• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR	PNC 920004	❑

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	❑
• 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 para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	❑
• 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	❑
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	❑
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	❑
• Bandeja recolectora de grasas 40mm	PNC 922329	❑
• 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	❑
• 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 1/1	PNC 922382	❑
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	❑
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	❑
• 4 patas de servicio para hornos 6 y 10 GN, 100mm - Marine	PNC 922394	❑
• Módulo IoT para OnE Connected (hornos combi, abatidores/ congeladores SkyLine, lavavajillas Rack Type) y SkyDuo (un IoT por equipo, para conectar el horno al abatidor en el proceso Cook&Chill).	PNC 922421	❑
• Router de conectividad (WiFi y LAN)	PNC 922435	❑
• Estructura elevadora sobre patas (altura 250mm) para hornos 2x6 GN 1/1 o un horno 6 GN 1/1 sobre base	PNC 922436	❑
• Optimizador de vapor	PNC 922440	❑
• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA BASE DE ARM. DE HORNO GN 1/1-2/1 (CARRO CON 2 DEPÓSITOS, DISP. APERTURA/CIERRE PARA DESAGÜE)	PNC 922450	❑
• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA BASE ABIERTA DE HORNO GN 1/1-2/1 (CARRO CON 2 DEPÓSITOS, DISP. APERTURA/CIERRE PARA DESAGÜE)	PNC 922451	❑
• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE)	PNC 922452	❑
• KIT RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS APILADOS 6 GN SOBRE 6 GN 1/1 - 2/1 + ELEVADOR	PNC 922453	❑
• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	❑
• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	❑
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pasterlería 600x400	PNC 922607	❑
• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	❑
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	❑
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	❑
• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	❑
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	❑
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elec/gas) sobre horno 6 GN 1/1 gas	PNC 922622	❑
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 (elect/gas) sobre horno 10 GN 1/1 gas	PNC 922623	❑
• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	❑
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	❑
• Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base	PNC 922632	❑
• Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto	PNC 922635	❑
• 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	❑
• Soporte para pared para horno 6 GN 1/1	PNC 922643	❑
• 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 1/1 - DESMONTABLE - NO se puede instalar ningún accesorio con la excepción de 922382	PNC 922653	❑

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

- Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso — PNC 922655 ❑
- Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg — PNC 922657 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 — PNC 922660 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno — PNC 922662 ❑
- 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 para 6 GN 1/1 y 400x600MM — PNC 922684 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared — PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- 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 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 — PNC 922704 ❑
- 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 1/1. — PNC 922728 ❑
- Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 1/1 — PNC 922732 ❑
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 — PNC 922733 ❑
- Campana extractora sin ventilador para apilar hornos 6 + 6 o 6 + 10 GN 1/1 — PNC 922737 ❑
- 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 ❑
- Tolva de campana para conectar directamente la campana al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin motor de ventilador — PNC 922751 ❑
- 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 ❑
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 — PNC 925007 ❑
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 — PNC 925008 ❑
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM — PNC 925009 ❑
- Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM — PNC 925010 ❑
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM — PNC 925011 ❑
- Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=20MM — PNC 925012 ❑
- Kit de 6 bandejas U-Pan Antiadherentes, GN 1/1 H=40MM — PNC 925013 ❑
- Kit de 6 bandejas U-Pan antiadherentes - GN 1/1 H=60MM — PNC 925014 ❑

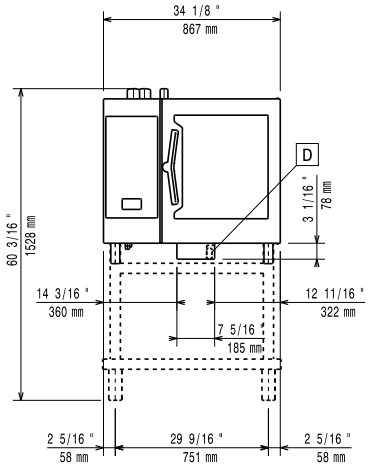
Detergentes recomendados

- Pastilla de abrillantador y desincrustador C25; sin fosfatos, sin fósforo, sin ácido maleico; recipiente de 50 pastillas — PNC 0S2394 ❑
- Tabletas de limpieza C22, sin fosfatos, sin fósforo, cubo de 100 bolsas — PNC 0S2395 ❑

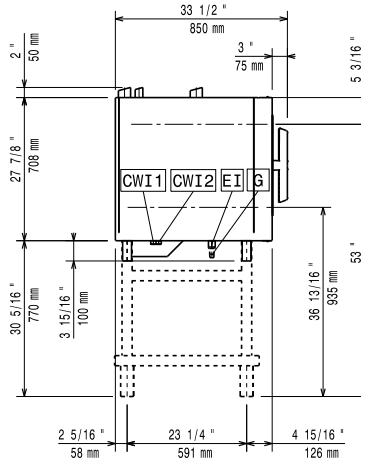
Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

SkyLine ProS
Horno mixto Gas GLP 6GN1/1

Alzado

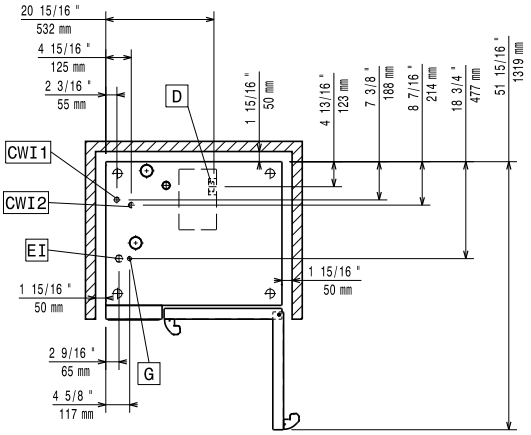


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas

Planta



Eléctrico

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:	48109 BTU (12 kW)
Potencia gas:	12 kW
Suministro de gas estándar:	LPG, G31
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:	<10 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	6 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	30 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	132 kg
Peso neto	115 kg
Peso del paquete	132 kg
Volumen del paquete	0.89 m³

Certificaciones ISO

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

Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.01