



Gamma prodotti

Accessori SkyLine





Contenuti

Soluzioni per la cottura	6
Teglie GastroNorm	7
Teglie per panificazione/pasticceria	12
Sistema dedicato per la cottura dei polli	15
Affumicatore	16
Sonda per alimenti	17
Soluzioni per la movimentazione	18
Accessori per banchettistica	23
Accessori per panificazione/pasticceria	25
Strutture fisse panificazione/pasticceria	26
Strutture fisse multiuso	26
Strutture fisse GastroNorm	26
Soluzioni per il lavaggio	27
Trattamento acqua	29
Soluzioni per l'installazione	30
Basi	31
Ventilazione	34
Kit sovrapposizione	39
Accessori vari	42
Connettività	48

La gamma SkyLine



6GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
867x775x808 mm



6GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1090x971x808 mm



10GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
867x775x1058 mm



10GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1090x971x1058 mm

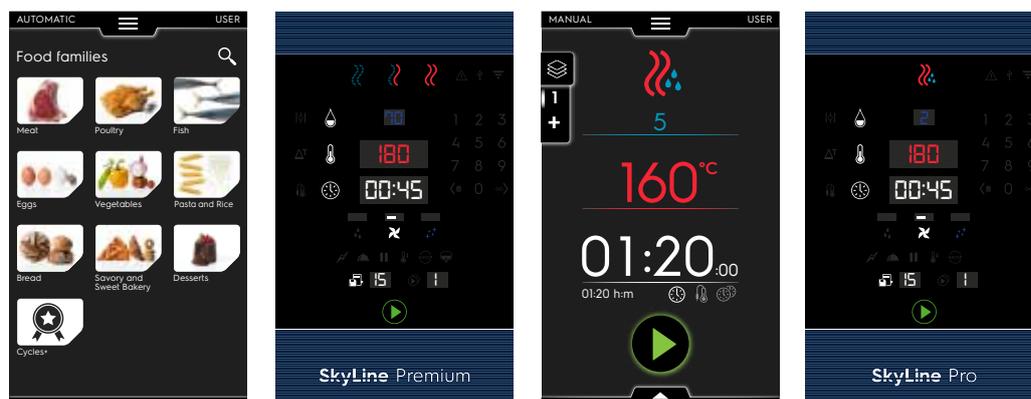


20GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
911x865x1794 mm



20GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1162x1067x1794 mm

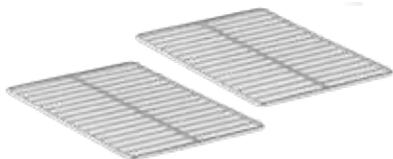




Caratteristiche	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Pannello di controllo	Touch	Digitale	Touch	Digitale
Generatore di vapore	Boiler	Boiler	Iniettore di vapore diretto	Iniettore di vapore diretto
Controllo dell'umidità	101 impostazioni di umidità controllate con il sensore Lambda	11 impostazioni di umidità controllate con il sensore Lambda	11 livelli di umidità (sensore Lambda opzionale)	11 livelli di umidità (sensore Lambda opzionale)
Sonda per alimenti	Sonda di temperatura a 6 sensori	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore
Sistema di circolazione dell'aria	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow
Livelli di velocità della ventola	7	5	7	5
Modalità automatica	Programmi automatici + 11 cicli di cottura speciali +	n.d.	n.d.	n.d.
Modalità programmata	Fino a 1.000 ricette, utilizzando fino a 16 fasi	Fino a 100 ricette, utilizzando fino a 4 fasi	Fino a 1.000 ricette, utilizzando fino a 16 fasi	Fino a 100 ricette, utilizzando fino a 4 fasi
Sistema di pulizia automatico	SkyClean con funzioni ecologiche e decalcificazione automatica del boiler	SkyClean con decalcificazione automatica del boiler	SkyClean con funzioni ecologiche	SkyClean
Docetta integrata	Sì	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Funzionalità avanzate	Cycles +, Plan-n-Save, homepage di SkyHub, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata	Plan-n-Save, homepage di SkyHub, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata
Connettività OnE	Predisposta	Predisposta	Predisposta	Predisposta
SkyDuo	Sì	n.d.	n.d.	n.d.

Teglie GastroNorm

Soluzioni per la cottura



Griglie

Versione	GN 1/1	GN 2/1
Codice	922017 (coppia) 922062 (singola)	922175 (coppia) 922076 (singola)
Materiale	AISI 304	

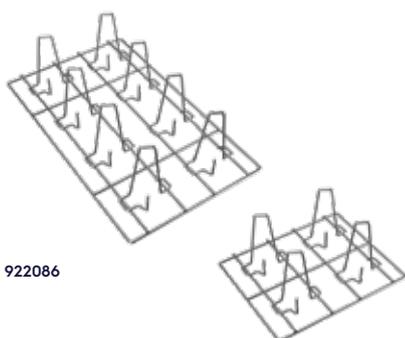
- Ideale:
 - per preparare arrosti di grosse pezzature
 - come supporto per contenitori e piatti irregolari che devono essere rigenerati



Gancio multifunzione con 2 uncini

Versione forno	tutte
Codice	922348
Lunghezza del gancio	300 mm
Materiale	AISI 304

- Per anatra alla pechinese o per altre grandi pezzature
- Peso massimo: 15 kg
- Il gancio va appeso al vassoio della griglia (922062 o 922076) sistemato sul livello più alto del portateglie



922086

922266

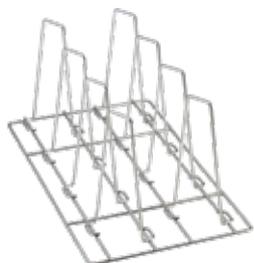
Griglie per polli

Versione	GN 1/2				GN 1/1	
Codice	922086 (singolo)				922036 (coppia) 922266 (singolo)	
N. polli per griglia	4 (peso 0,7-2 kg)				8 (peso 0,7-2 kg)	
Carico di polli	16 su 6 GN1/1	32 su 6 GN2/1	24 su 10 GN1/1	48 su 10 GN2/1	48 su 20 GN1/1	96 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideali per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione dei polli su di esse

Teglie GastroNorm

Soluzioni per la cottura



Griglia per anatre

Versione	GN 1/1					
Codice	922362					
N. anatre per griglia	8 (peso 1,2-2,5 kg)					
Carico di anatre	8 su 6 GN1/1	16 su 6 GN2/1	16 su 10 GN1/1	32 su 10 GN2/1	32 su 20 GN1/1	64 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

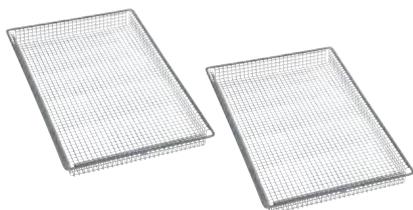
- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione delle anatre su di essa



Bacinella raccolta grassi con blocco di scarico

Versione forno	GN 1/1	GN 2/1
Codice 60 mm		922357
Codice 100 mm	922321	
Materiale	AISI 304	

- Ideale per semplificare la raccolta e il drenaggio del grasso grazie allo scarico integrato in acciaio inox
- Include vassoio con scarico e coperchio integrati



Cesti per frittura

Versione	GN 1/1	
Codice	922239 (coppia)	
Materiale	AISI 304	

- Ideali per:
 - cuocere al vapore
 - friggere ad aria cibi fritti surgelati (patatine fritte, crocchette di pollo, surimi ecc.)

Bacinelles in acciaio inox forate

Versione forno	GN 1/1	GN 1/1
Codice	329018	329017
Altezza	65 mm	100 mm
Capacità	8,8 lt	13,7 lt
Materiale	AISI 304	

Teglie GastroNorm

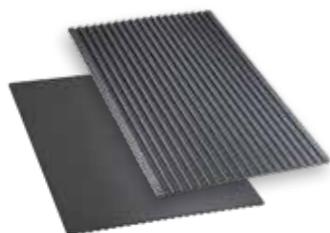
Soluzioni per la cottura



Teglie U-pan con rivestimento antiaderente

Versione	GN 1/2	GN 1/1
Codice 20 mm	925009	925000 (singola) 925012 (6 pezzi)
Codice 40 mm	925010	925001 (singola) 925013 (6 pezzi)
Codice 60 mm	925011	925002 (singola) 925014 (6 pezzi)
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente	

- ▶ Ideali per:
 - ridurre il tempo di cottura fino al 10% e ridurre il consumo di energia fino all'8% (non è necessario preriscaldare la teglia; a differenza dei fry top, la teglia U-pan può essere utilizzata subito dopo averla tolta dal frigorifero)
 - ridurre la diminuzione del peso degli alimenti del 2-4% rispetto ai metodi tradizionali, ottenendo cibi più succosi
 - migliorare le operazioni (elimina fumi, calore, necessità di ungere la teglia o di rigirare i cibi durante la cottura)
- ▶ Si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di preservare il rivestimento antiaderente
- ▶ Si consiglia di non lavare le teglie nelle lavastoviglie a granuli



Griglia doppio uso (lato rigato e lato liscio)

Versione	GN 1/1
Codice	925003
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - rispondere alle varie esigenze di cottura (griglia doppio uso, con un lato rigato per grigliare e ottenere le tipiche righe sugli alimenti, e un lato liscio per le cotture al forno e le tostature)
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)
 - cotture al forno sul lato liscio



Griglia in alluminio

Versione	GN 1/1
Codice	925004
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - grigliare bistecche
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)
 - cuocere con pochi grassi

Teglie GastroNorm

Soluzioni per la cottura



Griglia antiaderente forata a rombi

Versione	GN 1/1
Codice	922713
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - grigliare bistecche
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)
 - cuocere con pochi grassi



Teglia per cotture tradizionali static combi

Versione	GN 1/1
Codice	922746
Altezza	100 mm
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - brasare la carne in umido
 - preparare salse con tempi di cottura lunghi (come il ragù)



Teglia stampo per uova con rivestimento antiaderente

Versione	GN 1/1
Codice	925005
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - cuocere le uova con il programma di cottura automatica; può essere utilizzato anche per preparare pancake, hamburger, omelette, quiche e altri cibi di forma rotonda
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la teglia, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

Teglie GastroNorm

Soluzioni per la cottura



Teglia piana pasticceria-panificazione

Versione	GN 1/1
Codice	925006
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - cottura di pane e pasticceria



Teglia antiaderente per ciclo disidratazione

Versione	GN 1/1
Codice 20 mm	922651
Codice versione piatta	922652
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - essiccare frutta e verdura senza l'utilizzo di carta da forno
 - cotture al forno



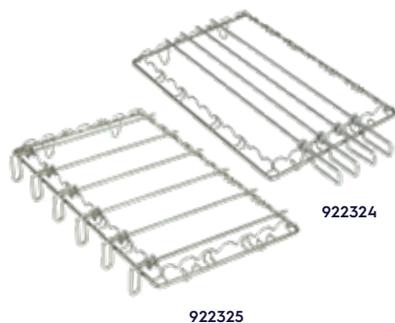
Teglia per baguette

Versione	GN 1/1
Codice	925007
Materiale	alluminio forato con rivestimento in silicone

- ▶ Ideale per:
 - cuocere baguette (può contenere 4 baguette da 290 g l'una)
 - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

Teglie GastroNorm

Soluzioni per la cottura



Kit griglia spiedo

Versione	GN 1/1	GN 2/1
Codice 20 mm	922324 (1 telaio + 4 spiedi lunghi)	922325 (1 telaio + 6 spiedi corti)
Codice Spiedo lungo	922327 (x4)	
Codice Spiedo corto		922328 (x6)
Codice Telaio	922326	
Materiale	AISI 304	

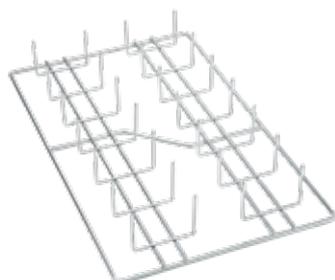
- Ideale per la preparazione di tutti i tipi di spiedo: kebab, cottura tandoori, churrasco, yakitori e qualsiasi altro tipo di cottura con spiedi (carne, pollame, pesce, verdure e formaggio)



Spiedo per agnello o maialino

Versione forno	6 - 10 GN 1/1
Codice	922709
Capacità	12 kg
Dimensioni LxPxH	158x264x600 mm
Materiale	AISI 304

- Ideale per:
 - cucinare grosse pezzature di carne con lo spiedo come kebab, maiale, agnello, montone, porchetta
- Il gancio va fissato al vassoio della griglia (922062) sistemato sul livello più alto del portateglie



Griglia per patate

Versione	GN 1/1					
Codice	925008					
N. patate per griglia	28					
Carico di patate	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

Teglie per panificazione/pasticceria

Soluzioni per la cottura



Griglia pasticceria

Dimensioni	400 x 600 mm
Codice	922264*
Materiale	AISI 304

- ▶ Ideale:
 - come supporto per contenitori GN 1/1 senza dover sostituire ogni volta la struttura portateglie panificazione con quella GN 1/1
 - per utilizzare contenitori dalla forma irregolare



Teglia per baguette*

Dimensioni	400 x 600 mm
Codice	922189
Materiale	alluminio forato con rivestimento in silicone

- ▶ Ideale per:
 - cuocere baguette (può contenere 5 baguette da 600 mm l'una)
 - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)



Teglia panificazione/pasticceria in alluminio forato*

Dimensioni	400 x 600 mm
Codice	922190
Materiale	alluminio forato

- ▶ Ideale per:
 - cuocere pasticceria soffice
 - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)



Teglia panificazione/pasticceria in alluminio liscio

Dimensioni	400 x 600 mm
Codice	922191*
Materiale	alluminio

- ▶ Ideale per:
 - cottura di pane e pasticceria
 - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

* Richiede una struttura portateglie per panificazione/pasticceria di 400x600 mm (vedi pag. 25)

Teglie per panificazione/pasticceria

Soluzioni per la cottura



Griglia doppio uso (lato rigato e lato liscio)

Dimensioni	400 x 600 mm
Codice	922747*
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- ▶ Ideale per:
 - cottura al forno sul lato liscio
 - rispondere alle varie esigenze di cottura (griglia doppio uso, con un lato rigato per grigliare e ottenere le tipiche righe sugli alimenti, e un lato liscio per le cotture al forno e le tostature)
 - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

* Richiede una struttura portateghe per panificazione/pasticceria di 400x600 mm (vedi pag. 25)

Sistema dedicato per la cottura dei polli

Soluzioni per la cottura



Struttura portateglie rinforzata

Versione forno	10 GN 1/1
Codice	922694

- ▶ Ideale per cotture particolarmente grasse - con 11 livelli, quello in basso è adatto per alloggiare la bacinella raccogli-grasso
- ▶ Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è richiesta la base scorrimento per struttura portateglie (922610)
- ▶ Ruote incluse
- ▶ Si raccomanda l'utilizzo con il kit raccolta grassi (922619 o 922639)



Kit raccolta grassi per base armadiata con carrello

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922619			

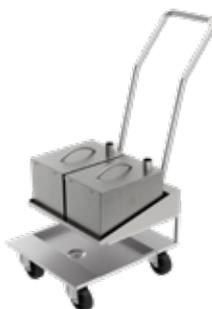
- ▶ Carrello con manico rimovibile
- ▶ Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- ▶ Facile connessione con il forno
- ▶ Supporto per manico incluso
- ▶ 2 ruote con freni
- ▶ 2 bacinelle da 10 lt ciascuno



Kit raccolta grassi per base aperta

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922639			

- ▶ Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- ▶ Facile connessione con il forno
- ▶ 2 bacinelle da 10 lt ciascuno



Carrello e bacinelle per raccolta grassi

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice bacinelle + carrello	922638			
Codice carrello	922752			

- ▶ Ideale sia per base aperta che per base armadiata
- ▶ Maniglia rimovibile
- ▶ Supporto per manico incluso
- ▶ 2 ruote con freni
- ▶ 2 bacinelle da 10 lt ciascuno (incluse solo nella versione 922638)

Kit raccolta grassi per forni sovrapposti 6 GN 1/1 e 6 GN 2/1 installati su rialzo: disponibili come optional, da ordinare con il forno.

Sistema dedicato per la cottura dei polli

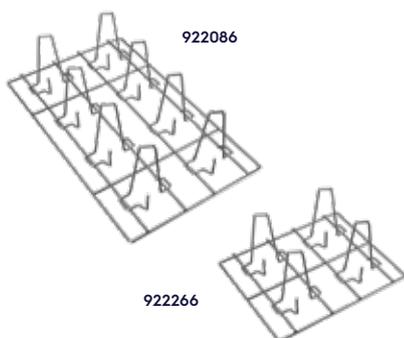
Soluzioni per la cottura



Bacinella raccolta grassi con blocco di scarico

Versione forno	GN 1/1	GN 2/1
Codice 60 mm		922357
Codice 100 mm	922321	
Materiale	AISI 304	

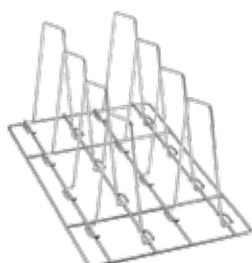
- Ideale per semplificare la raccolta e il drenaggio del grasso grazie allo scarico integrato in acciaio inox
- Include bacinella con scarico e coperchio integrati



Griglie per polli

Versione	GN 1/2			GN 1/1		
Codice	922086 (singola)			922036 (coppia) 922266 (singola)		
N. polli per griglia	4 (peso 0,7-2 kg)			8 (peso 0,7-2 kg)		
Carico di polli	16 su 6 GN1/1	32 su 6 GN2/1	24 su 10 GN1/1	48 su 10 GN2/1	48 su 20 GN1/1	96 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideali per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione dei polli su di esse



Griglia per anatre

Versione	GN 1/1					
Codice	922362					
N. anatre per griglia	8 (peso 1,2-2,5 kg)					
Carico di anatre	8 su 6 GN1/1	16 su 6 GN2/1	16 su 10 GN1/1	32 su 10 GN2/1	32 su 20 GN1/1	64 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione delle anatre su di essa

Affumicatore

Soluzioni per la cottura



Affumicatore Vulcano

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922338					
Materiale	AISI 304					
Dimensioni LxPxH	220 X 220 X 85 mm					

- ▶ Ideale per:
 - cucinare e affumicare pesce, maiale, pollame, manzo, formaggio, pane, verdure (utilizzando pellet di legno e spezie essiccate)
 - cuocere a basse temperature conferendo il sapore affumicato
- ▶ È possibile regolare la quantità di fumo prodotto (design registrato @ EPO)
- ▶ Le cappe odourless e a condensazione non sono adatte per essere utilizzate con l'affumicatore Vulcano in quanto non esiste un collegamento diretto all'impianto di aerazione
- ▶ Da utilizzare con la carbonella



Pellet di legno da utilizzare con l'affumicatore Vulcano

Codice	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Aroma	mesquite	noce americano	acero da zucchero	ciliegia	mela
Peso	450 g				

- ▶ Mesquite: ideale per costole, carne rossa, maiale, pesce e grande selvaggina
- ▶ Noce americano: sapore deciso di bacon, dolce e forte. Ideale per maiale, prosciutto e manzo
- ▶ Acero da zucchero: affumicato, ricco e leggermente dolce. Ideale per maiale, pollame, formaggio e piccola selvaggina
- ▶ Ciliegia: ideale per pollame, maiale e manzo
- ▶ Mela: ideale per carne di manzo, maiale, pollame, pesce e selvaggina

Sonda per alimenti

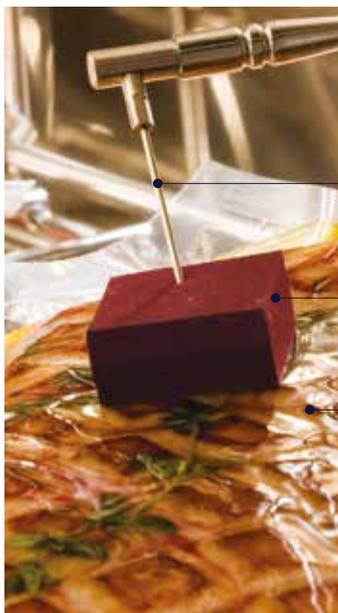
Soluzioni per la cottura



Sonda USB per cottura sottovuoto

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922281					

- ▶ Ideale per la cottura sottovuoto, assicura la corretta temperatura senza danneggiare il sacchetto
- ▶ 1 mm di diametro, 60 mm di lunghezza e con uno speciale ago a punta diagonale che evita la rottura del sacchetto al momento dell'inserimento
- ▶ Da utilizzare con strisce adesive in neoprene (codice 0S1827) e sacchetti di cottura sottovuoto per evitare di rompere la guarnizione sottovuoto al momento dell'inserimento
- ▶ Solo per forni Premium^s e Pro^s



Gli accessori necessari per la cottura sottovuoto:

- ▶ Sonda USB per cottura sottovuoto
- ▶ Strisce adesive in neoprene
- ▶ Sacchetti sottovuoto (diverse dimensioni)

Altri accessori per la cottura sottovuoto sono disponibili nel catalogo Accessori e Consumabili

Soluzioni per la movimentazione

Soluzioni per la movimentazione - Ristorazione (GastroNorm)

	Versione Forno e Abbattoire	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Struttura per teglie GastroNorm (6-10)* o carrello (20)*	922600 passo 65 mm	922700 passo 65 mm	922601 passo 65 mm	922603 passo 65 mm	922753 passo 63 mm	922757 passo 63 mm
		922606 passo 80 mm	922611 passo 80 mm	922602 passo 80 mm	922604 passo 80 mm	922754 passo 80 mm	922758 passo 80 mm
						922683 passo 84 mm	922686 passo 84 mm
	Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER FORNI	922610	922605	922610	922605	non necessario	non necessario
	Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER ABBATTITORI	non disponibile	non disponibile	880564	880563	non necessario	non necessario
	Carrello	922626	922627	922626	922627	non necessario	non necessario

* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

Soluzioni per la movimentazione - Banchettistica

	Versione Forno e Abbattoire	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Struttura banqueting (6-10)* o carrello (20)	non disponibile	non disponibile	922648 30 piatti, passo 65 mm	922650 51 piatti, passo 75 mm	922756 54 piatti, passo 74 mm	922760 92 piatti, passo 85 mm
				922649 23 piatti, passo 85 mm		922763 45 piatti, passo 90 mm	922764 116 piatti, passo 66 mm
	Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER FORNI	non disponibile	non disponibile	922610	922605	non necessario	non necessario
	Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER ABBATTITORI	non disponibile	non disponibile	880564	880563	non necessario	non necessario
	Carrello	non disponibile	non disponibile	922626	922627	non necessario	non necessario
	Copertura termica	non disponibile	non disponibile	922364	922366	922365	922367

* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

Soluzioni per la movimentazione

Soluzioni per la movimentazione - Panificazione/Pasticceria

Versione Forno e Abbattitore	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Struttura per teglie 400x600 mm (6-10)**/** o carrello (20)	922607 5 griglie, passo 80 mm	non disponibile	922608 8 griglie, passo 80 mm	922609 8 griglie, passo 80 mm	922761 16 griglie, passo 80 mm	922762 16 griglie, passo 80 mm
 Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER FORNI	922610	non disponibile	922610	922605	non necessario	non necessario
 Kit rotaie (più maniglia) SOLO PER ABBATTITORI	non disponibile	non disponibile	880564	880563	non necessario	non necessario
 Carrello	922626	non disponibile	922626	922627	non necessario	non necessario

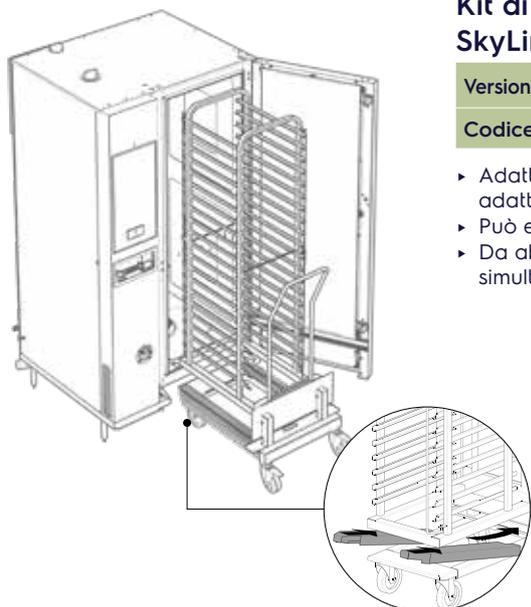
Soluzioni per la movimentazione - Forni sovrapposti

Versione forni sovrapposti	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
 Strutture portateglie (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm*/** - banqueting* Per ogni forno selezionare un tipo di struttura tra quelle elencate	PER FORNO SOPRA 922600 (GN) passo 65 mm 922606 (GN) 5 griglie, passo 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 griglie, passo 80 mm PER FORNO SOTTO 922600 (GN) passo 65 mm 922606 (GN) 5 griglie, passo 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 griglie, passo 80 mm	PER FORNO SOPRA 922700 (GN) passo 65 mm 922611 (GN) 5 griglie, passo 80 mm PER FORNO SOTTO 922700 (GN) passo 65 mm 922611 (GN) 5 griglie, passo 80 mm	PER FORNO SOPRA 922600 (GN) passo 65 mm 922606 (GN) 5 griglie, passo 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 griglie, passo 80 mm PER FORNO SOTTO 922601 (GN) passo 65 mm 922602 (GN) 8 griglie, passo 80 mm 922608 (400x600 mm) 8 griglie, passo 80 mm 922648 (30 piatti) passo 65 mm 922649 (23 piatti) passo 85 mm	PER FORNO SOPRA 922700 (GN) passo 65 mm 922611 (GN) 5 griglie, passo 80 mm PER FORNO SOTTO 922603 (GN) passo 65 mm 922604 (GN) 8 griglie, passo 80 mm 922609 (400x600 mm) 8 griglie, passo 80 mm 922650 (51 piatti) passo 75 mm
 Kit rotaie (più maniglia)	2 pezzi x 922610	2 pezzi x 922605	2 pezzi x 922610	2 pezzi x 922605
 Carrello	922630 oppure 922628 (su rialzo)	922631 oppure 922629 (su rialzo)	922630	922631

* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

** Nel caso di conversione in utenza da GN a struttura pasticceria (per teglie 400x600 mm), Electrolux Professional suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

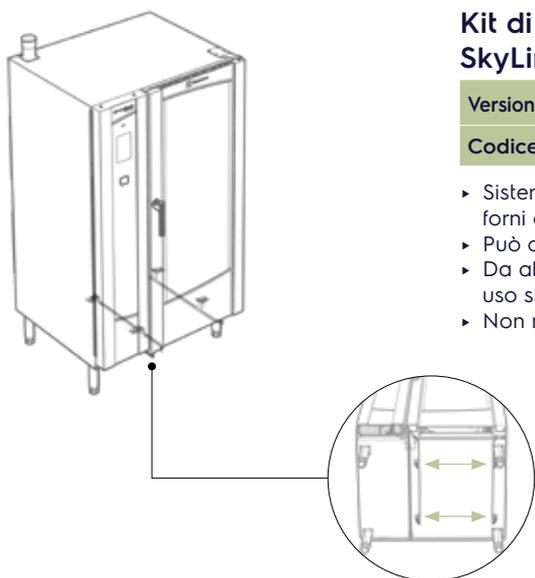
Soluzioni per la movimentazione



Kit di compatibilità per carrelli air-o-system con forni SkyLine

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922769	922770

- ▶ Adattatori per aumentare la larghezza della parte inferiore dei carrelli e adattarli perfettamente ai forni SkyLine
- ▶ Può essere installato su carrelli GN, per Banchettistica e Panificazione
- ▶ Da abbinare al sistema di compatibilità per forni air-o-system in caso di uso simultaneo in forni sia SkyLine che air-o-system



Kit di compatibilità per forni air-o-system con carrelli SkyLine

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922771	

- ▶ Sistema distanziatore per espandere le guide poste nella parte inferiore dei forni air-o-system
- ▶ Può ospitare carrelli GN, per banchetti e da forno
- ▶ Da abbinare al sistema di compatibilità per carrello air-o-system in caso di uso simultaneo di carrelli sia SkyLine che air-o-system
- ▶ Non necessario per gli abbattitori

Soluzioni per la movimentazione



Base scorrimo per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice per forno	922610	922605	922610	922605
Codice per abbattitore			880564	880563

- ▶ Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura portateglie
- ▶ Maniglia inclusa
- ▶ Necessario quando si utilizza la struttura portateglie



Carrello per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922626	922627	922626	922627
Dimensioni LxPxH	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Ideale per un processo di movimentazione agevole
- ▶ Si consiglia di utilizzarlo con base scorrimo per struttura portateglie
- ▶ Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 40)



Struttura portateglie con ruote

Versione forno	6 GN 1/1	
Codice	922600	922606
N. griglie	6 griglie (passo 65 mm)	5 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	389x508x462 mm	

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ Se utilizzata con ruote, è richiesta la base scorrimo per struttura portateglie
- ▶ Se utilizzata con supporto base diventa una struttura fissa



Struttura portateglie con ruote

Versione forno	6 GN 2/1	
Codice	922700	922611
N. griglie	6 griglie (passo 65 mm)	5 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	594x628x477 mm	

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ Se utilizzata con ruote, è richiesta la base scorrimo per struttura portateglie
- ▶ Se utilizzata con supporto base diventa una struttura fissa

Soluzioni per la movimentazione



Struttura portateglie con ruote

Versione forno	10 GN 1/1	
Codice	922601	922602
N. griglie	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	389x508x723,5 mm	

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ Se utilizzata con ruote, è richiesta la base scorrimento
- ▶ Se utilizzata con supporto base diventa una struttura fissa



Struttura portateglie con ruote

Versione forno	10 GN 2/1	
Codice	922603	922604
N. griglie	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	594x628x723,5 mm	

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ Se utilizzata con ruote, è richiesta la base scorrimento
- ▶ Se utilizzata con supporto base diventa una struttura fissa



Carrello con struttura portateglie

Versione forno	20 GN 1/1		
Codice	922753	922754	922683
N. griglie	20 griglie (passo 63 mm)	16 griglie (passo 80 mm)	15 griglie (passo 84 mm)
Dimensioni LxPxH	545x790x1700 mm		

- ▶ Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- ▶ Compatibile con air-o-system
- ▶ Per una perfetta compatibilità con i forni air-o-system, ordinare il codice 922771 (da installare sui forni)



Carrello con struttura portateglie

Versione forno	20 GN 2/1		
Codice	922757	922758	922686
N. griglie	20 griglie (passo 63 mm)	16 griglie (passo 80 mm)	15 griglie (passo 84 mm)
Dimensioni LxPxH	716x926x1700 mm		

- ▶ Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- ▶ Compatibile con air-o-system
- ▶ Per una perfetta compatibilità con i forni air-o-system, ordinare il codice 922771 (da installare sui forni)

Accessori per banchettistica

Soluzioni per la movimentazione



Base scorrimento per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice per forno	922610	922605	922610	922605
Codice per abbattitore			880564	880563

- ▶ Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura portateglie
- ▶ Maniglia inclusa
- ▶ Necessario quando si utilizza la struttura portateglie



Carrello per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922626	922627	922626	922627
Dimensioni LxPxH	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

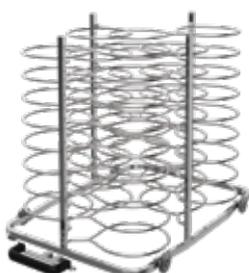
- ▶ Ideale per un processo di movimentazione agevole
- ▶ Si consiglia di utilizzarlo con base scorrimento per struttura portateglie
- ▶ Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 40)



Struttura banqueting

Versione forno	10 GN 1/1	
Codice	922648	922649
N. griglie	30 piatti (passo 65 mm)	23 piatti (passo 85 mm)
Dimensioni LxPxH	391x650x710 mm	

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ È necessaria la base scorrimento per struttura portateglie
- ▶ Piatti fino a 310 mm Ø



Struttura banqueting

Versione forno	10 GN 2/1
Codice	922650
N. griglie	51 piatti (passo 75 mm)
Dimensioni LxPxH	596x780x702 mm

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ È necessaria la base scorrimento per struttura portateglie
- ▶ Piatti fino a 310 mm Ø

Accessori per banchettistica

Soluzioni per la movimentazione



Carrello banquetting

Versione forno	20 GN 1/1	
Codice	922756	922763
N. griglie	54 piatti (passo 74 mm)	45 piatti (passo 90 mm)
Dimensioni LxPxH	507x849x1714 mm	

- ▶ Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- ▶ Piatti fino a 310 mm Ø



Carrello banquetting

Versione forno	20 GN 2/1	
Codice	922760	922764
N. griglie	92 piatti (passo 85 mm)	116 piatti (passo 66 mm)
Dimensioni LxPxH	700x986x1711 mm	

- ▶ Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- ▶ Piatti fino a 310 mm Ø



Copertura termica per strutture

Versione forno	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922364	922366

- ▶ Ideale per mantenere il cibo caldo per un tempo fino a 30 minuti
- ▶ Si piega facilmente grazie alle cinghie
- ▶ Lavabile: Approvazione ETL



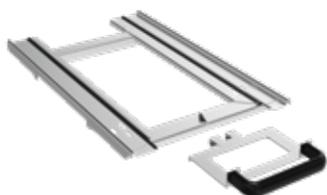
Copertura termica per carrelli

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922365	922367

- ▶ Ideale per mantenere il cibo caldo per un tempo fino a 30 minuti
- ▶ Si piega facilmente grazie alle cinghie
- ▶ Lavabile: Approvazione ETL

Accessori per panificazione/pasticceria

Soluzioni per la movimentazione



Base scorrimo per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice per forno	922610	922605	922610	922605
Codice per abbattitore			880564	880563

- ▶ Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura portateglie
- ▶ Maniglia inclusa
- ▶ Necessario quando si utilizza la struttura portateglie



Carrello per struttura portateglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922626	922627	922626	922627
Dimensioni LxPxH	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Ideale per un processo di movimentazione agevole
- ▶ Si consiglia di utilizzarlo con base scorrimo per struttura portateglie
- ▶ Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 40)



Struttura portateglie 400x600 mm*

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922607	922608	922609
N. griglie	5 teglie (passo 80 mm)	8 teglie (passo 80 mm)	
Dimensioni LxPxH	428x608x471 mm		428x608x719 mm

- ▶ Ruote e supporti base inclusi
- ▶ Se utilizzata con ruote, è richiesta la base scorrimo per struttura portateglie
- ▶ Se utilizzata con supporto base diventa una struttura fissa



Carrello con struttura portateglie 400x600 mm*

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922761	922762
N. griglie	16 teglie (passo 80 mm)	
Dimensioni LxPxH	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- ▶ Include maniglia rimovibile, bacinella inferiore con scarico, ruote posteriori con freni
- ▶ Compatibile con air-o-system

Strutture fisse panificazione/pasticceria

Soluzioni per la movimentazione

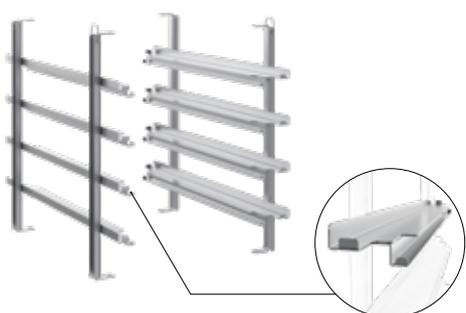


Struttura portateglie fissa 400x600 mm*

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922655	922656
N. griglie	5 griglie (passo 80 mm)	8 griglie (passo 80 mm)

Strutture fisse multiuso

Soluzioni per la movimentazione



Struttura portateglie fissa per GN e 400x600 mm

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922684	922685
N. griglie	4 griglie (passo 80 mm)	7 griglie (passo 80 mm)

► Adatto sia a GastroNorm sia a teglie 400x600 mm

Strutture fisse GastroNorm

Soluzioni per la movimentazione

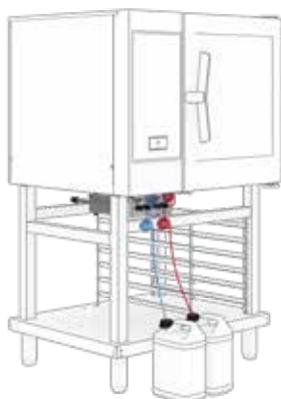


Struttura portateglie fissa per GN con passo aumentato

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922740	922681	922741	922742
N. griglie	5 griglie (passo 85 mm)	5 griglie (passo 85 mm)	8 griglie (passo 85 mm)	8 griglie (passo 85 mm)

* Nel caso di conversione in utenza da GN a struttura pasticceria (per teglie 400x600 mm), Electrolux Professional suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

Soluzioni per il lavaggio



Kit connessione esterna detergente e brillantante

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922618					

- ▶ Kit per il sistema di pulizia automatica con detergente liquido e brillantante
- ▶ Installazione in loco rapida e semplice
- ▶ Dotato di magneti
- ▶ Il kit include pompe, tubi e agganci alle taniche



Supporto a parete per tanica detergente

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922386					

- ▶ Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- ▶ Compatibile con 0S2282, 0S2283



Supporto per tanica detergente per base aperta

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922699			

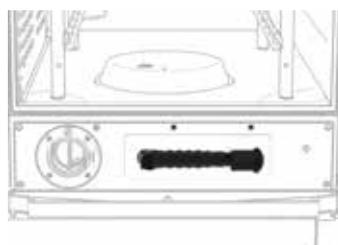
- ▶ Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- ▶ Compatibile con 0S2282, 0S2283



Doccia laterale esterna

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922171					

- ▶ Include un supporto da montare sul pannello laterale esterno del forno



Doccia integrata retrattile per Premium, Pro^S, Pro

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	Disponibile come optional				Preinstallato	

- ▶ Forni da tavolo: si consiglia quella preinstallata, può anche essere sostituita in loco
- ▶ Forni verticali: da ordinare insieme al forno, non può essere installata in loco
- ▶ Già inclusa in tutti i forni Premium^S

Soluzioni per il lavaggio

Il sistema di lavaggio **SkyClean** è automatico e integrato e provvede alla **disincrostazione automatica del boiler**.

Detergenti in polvere

Ideali per tutti i tipi di cucina e per utenze esigenti



C23 Detergente in polvere



C25 Brillantante e disincrostante



Lavaggio

	Codice	Descrizione
Lavaggio	0S2392	C23 - Detergente in polvere in bustine monouso. 1 fusto da 100 bustine da 65 gr cad.
Brillantante e disincrostante	0S2394	C25 - Brillantante e disincrostante in pastiglie monouso. 1 fusto da 50 pastiglie da 30 gr cad.



Brillantante e disincrostante

Detergenti liquidi

Ideali per utenze con livello di sporco medio-alto



C20 Detergente ExtraStrong per forni



C21 Brillantante ExtraStrong per forni

	Codice	Descrizione
Kit connessione	922618	Kit per connessione esterna detergente/brillantante
Lavaggio	0S2282	C20 - Detergente ExtraStrong; 2 x 5 litri
Brillantante	0S2283	C21 - Brillantante ExtraStrong; 2 x 5 litri

- Trattamento dell'acqua da effettuare con filtri acqua dedicati e pastiglie C25 (codice ricambio 0S2394) per il ciclo di disincrostazione, quando necessario.

Detergenti enzimatici

Ideali per utenze con livello di sporco basso. I detergenti enzimatici sono biodegradabili al 96%, ecologici e garantiscono una pulizia accurata.



C24 Detergente enzimatico in polvere



Lavaggio e brillantante

	Codice	Descrizione
Lavaggio e brillantante	0S2393	C24 - Detergente enzimatico in polvere in bustine monouso, 1 fusto da 100 bustine da 65 grammi cadauno

- Trattamento dell'acqua da effettuare con filtri acqua dedicati e pastiglie C25 (codice ricambio 0S2394) per il ciclo di disincrostazione, quando necessario.

Trattamento acqua

Soluzioni per il lavaggio

Fornire il giusto trattamento dell'acqua ti consente di:

- ▶ evitare il rischio di alterare il gusto e l'aspetto dei cibi
- ▶ ridurre l'accumulo di calcare e di conseguenza la frequenza delle decalcificazioni, con ulteriori risparmi sui costi di gestione
- ▶ prolungare la vita del tuo forno
- ▶ garantire minori costi di manutenzione

Electrolux Professional consiglia di controllare la qualità dell'acqua per scegliere la giusta soluzione per il trattamento dell'acqua:

- ▶ addolcitore d'acqua per contrastare l'alta concentrazione di calcio
- ▶ microfiltro oppure osmosi inversa per l'alta concentrazione di calcio e cloruri

Requisiti dell'acqua

- ▶ Pressione, min/max: 1-4,5 bar
- ▶ Fornitura: acqua potabile
- ▶ Temperatura massima dell'acqua di mandata: 30°C
- ▶ Durezza:
 - Forni con boiler: non è necessario alcun trattamento dell'acqua (ma pulizia giornaliera con pastiglie per la disincrostazione)
 - Forni senza boiler: < 5°fH

- ▶ Cloruri e conduttività:

	Boiler AISI 304	Boiler AISI 316	Senza boiler
Cloruri	<17	<20	<10
Conduttività	>285	>285	>285

- ▶ Conduttività minima richiesta: 70 µS/cm



Addolcitore acqua automatico
Codice **921305**

Versione forno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Potenza: 0,04 kW
Alimentazione elettrica: 220/230V
1N 50/60 Hz



Demineralizzatore con cartuccia a resina e contaltri
Codice **920002**

Versione forno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1 and 10 GN 1/1 - basso consumo di vapore
Capacità filtro: 4675 lt



Demineralizzatore con cartuccia a resina e contaltri
Codice **920003**

Versione forno: alto consumo di vapore, per tutti i modelli e le dimensioni
Capacità filtro: 10800 lt



Microfiltro
Codice **922342** oppure **922344**

Codice **922342**
Versione forno: 6 GN 1/1, 10 GN 1/1
Potenza: 0,05 kW
Alimentazione elettrica: 230V 1N 50Hz

Codice **922344**
Versione forno: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Potenza: 0,09 kW
Alimentazione elettrica: 230V 1N 50Hz



Filtro ad osmosi inversa
Codice **922343** oppure **922345**

Codice **922343**
Versione forno: 6 GN 1/1, 10 GN 1/1
Potenza: 0,05 kW
Alimentazione elettrica: 230V 1N 50Hz

Codice **922345**
Versione forno: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Potenza: 0,09 kW
Alimentazione elettrica: 230V 1N 50Hz

Basi

Soluzioni per l'installazione



Base aperta con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922612	922613	922612	922613
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	865x705x770 mm	1088x901x770 mm	865x705x770 mm	1088x901x770 mm
Materiale	AISI 304			

- ▶ Fornita con un supporto teglie di serie, con la possibilità di aggiungere un secondo supporto
- ▶ Sul fondo della base sono presenti dei fori per installare il supporto teglie
- ▶ Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)



Base armadiata con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922614	922616	922614	922616
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Materiale	AISI 304			

- ▶ Fornita con un supporto teglie di serie, con la possibilità di aggiungere un secondo supporto
- ▶ Sul fondo della base sono presenti dei fori per installare il supporto teglie
- ▶ Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)



Supporto teglie GastroNorm per base forno

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922690	922692	922690	922692
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Materiale	AISI 304			

- ▶ Può essere installato nelle basi aperte e armadiate per stoccare ulteriori teglie
- ▶ Si installa utilizzando i fori già presenti

Basi

Soluzioni per l'installazione



Guide per teglie pasticceria (400x600 mm) per base forno

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922702	
N. griglie	6	
Materiale	AISI 304	

- Kit guide per teglie 400x600 mm (panificazione/pasticceria) per basi aperte e armadiate



Base armadiata calda con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922615	922617	922615	922617
N. griglie	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Potenza	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Connessione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Materiale	AISI 304			

- Ideale per la lievitazione e per mantenere il cibo in caldo
- Fornita con 1 supporto teglie di serie
- Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)



Descrizione del pannello di controllo

- A** Spia luminosa che indica che la base è in funzione
- B** Manopola per selezionare le fasi di umidità e riscaldamento
- C** Termoregolatore digitale (30 - 80°C)
- D** Spia luminosa che indica che la base è in riscaldamento
- E** Termostato per regolare la temperatura in camera

Basi

Soluzioni per l'installazione



Kit ruote per basi forno

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922003			

- ▶ Ideali per pulire dietro il forno
- ▶ 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- ▶ Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile



Kit piedini flangiati

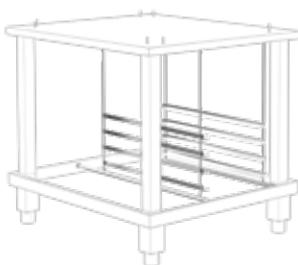
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922351				922707	
Altezza	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiale	AISI 304					



Basi disassemblate

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Codice	922653		922654	
Dimensioni LxPxH	867x707x670 mm		1090x903x670 mm	
Dimensioni imballo	750x920x130 mm		940x1140x110 mm	
Materiale	AISI 304			

- ▶ Consegnate disassemblate per un trasporto più facile e conveniente
- ▶ Tempo di assemblaggio: meno di 10 minuti
- ▶ Non è possibile installare NESSUN accessorio ad eccezione dei supporti per teglie per basi disassemblate (vedi sotto)



Supporti per teglie per basi disassemblate

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Codice	922382		922384	
N. griglie	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

Basi

Soluzioni per l'installazione



Supporti per installazione forno a parete

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
Codice	922643	922644	922645

- ▶ Ideale per risparmiare spazio
- ▶ La fattibilità dell'installazione deve essere valutata da un architetto/ingegnere edile, a seconda del tipo di muro

Staffe per fissaggio forno a parete

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922687					

- ▶ Per fissare il forno alla parete

Ventilazione

Soluzioni per l'installazione



Cappe odourless

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Codice	922718	922719	922718	922719	922720
Nota	solo per modelli elettrici				
Materiale	AISI 304				
Dimensioni LxPxH	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- ▶ Sistemi di filtrazione multipli: prefiltraggio del vapore di scarico tramite filtri a labirinto in acciaio inox; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- ▶ Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando cattivi odori e batteri; il filtro catalizzatore trattiene gli odori residui e l'ozono non reagito
- ▶ Riduzione certificata degli odori superiore al 95%
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per forni da tavolo)



Cappe odourless per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922722		922721	
Nota	solo per modelli elettrici			
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- ▶ Sistemi di filtrazione multipli: prefiltraggio del vapore di scarico tramite filtri a labirinto in acciaio inox; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- ▶ Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando cattivi odori e batteri; il filtro catalizzatore trattiene gli odori residui e l'ozono non reagito
- ▶ Riduzione certificata degli odori superiore al 95%
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

Ventilazione

Soluzioni per l'installazione



Cappe a condensazione

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Codice	922723	922724	922723	922724	922725
Materiale	AISI 304				
Nota	solo per modelli elettrici				
Dimensioni LxPxH	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- ▶ Sistemi di filtrazione multipli: prefiltraggio del vapore di scarico tramite filtri a labirinto in acciaio inox; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per forni da tavolo)



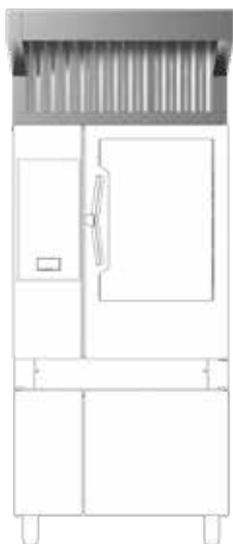
Cappe a condensazione per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922727		922726	
Nota	solo per modelli elettrici			
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- ▶ Sistemi di filtrazione multipli: prefiltraggio del vapore di scarico tramite filtri a labirinto in acciaio inox; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

Ventilazione

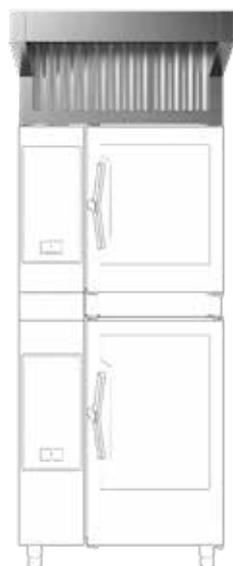
Soluzioni per l'installazione



Cappe standard con motore

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Codice	922728	922729	922728	922729	922730
Materiale	AISI 304				
Dimensioni LxPxH	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- ▶ Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per forni da tavolo)



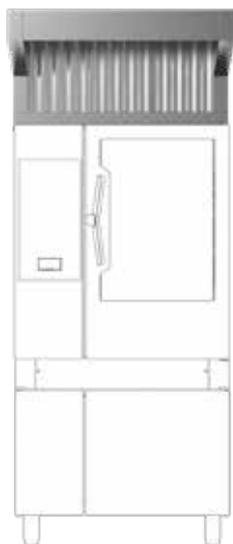
Cappe standard con motore per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922732		922731	
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- ▶ Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- ▶ Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- ▶ Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

Ventilazione

Soluzioni per l'installazione



Cappe senza motore

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Codice	922733	922734	922733	922734	922735
Materiale	AISI 304				
Dimensioni LxPxH	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 450 mm

- ▶ Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- ▶ Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per forni da tavolo)

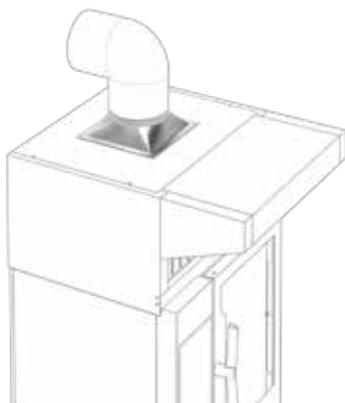
Cappe senza motore per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922737		922736	
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- ▶ Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- ▶ L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

Ventilazione

Soluzioni per l'installazione



Convogliatore fumi

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922751					
Dimensioni LxPxH	360x360x100 mm					

- ▶ Ideale per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato
- ▶ Solo per cappe standard (con motore) e cappe senza motore
- ▶ Disponibile anche per forni sovrapposti



Rialzo con piedini per forni 6 GN 1/1 su base

Versione forno	6 GN 1/1
Codice	922632
Dimensioni LxPxH	829x669x390 mm
Materiale	AISI 304

- ▶ Ideale per sollevare il forno 6 GN 1/1 posizionato sotto una cappa dedicata (facilita le operazioni in quanto solleva il forno di 25 cm)



Convogliatore fumi per forni a gas

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922678					
Nota	Tutti i modelli a gas					
Dimensioni LxPxH	406x305x255 mm					

- ▶ Ideale per la raccolta di gas e fumi che fuoriescono dal forno e il loro scarico attraverso una canna fumaria

Kit sovrapposizione

Soluzioni per l'installazione



Kit sovrapposizione forni

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922620 (el.) 922622 (gas)	922620 (el.) 922623 (gas)	922621 (el.) 922624 (gas)	922621 (el.) 922625 (gas)
Dimensioni LxPxH	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (gas)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (gas)	
Altezza totale della installazione	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm
Materiale	AISI 304			

- ▶ Ideale per risparmiare spazio in cucina
- ▶ Include: supporti, pannelli esterni, canne fumarie e condotti per l'acqua, raccordo di scarico e piedini regolabili
- ▶ Può essere montato sul posto
- ▶ La tipologia (gas, elettrico) va scelta tenendo in considerazione il forno che verrà posizionato in basso



Rialzi per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1
Codice	922632 (con piedini); 922635 (con ruote)	922633 (con piedini); 922634 (con ruote)
Dimensioni LxPxH	829x669x390 mm (piedini) 835x675x390 mm (ruote)	1052x865x390 mm (piedini) 1058x871x390 mm (ruote)
Materiale	AISI 304	

- ▶ Ideali per facilitare la pulizia e per sollevare il forno inferiore, semplificando le operazioni



Ruote per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922704			
Materiale	AISI 304			

- ▶ Ideali per pulire dietro il forno
- ▶ 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- ▶ Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile

Kit sovrapposizione

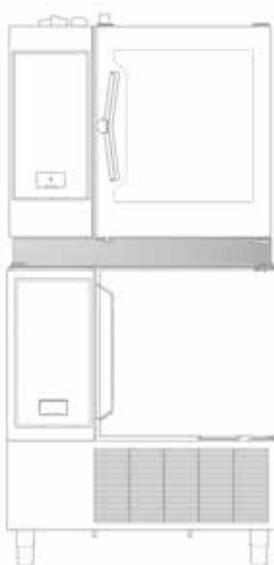
Soluzioni per l'installazione



Carrelli per strutture portateglie scorrevoli

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 & 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 & 10 GN 2/1	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1
Codice	922630	922631	922628 (su rialzo)	922629 (su rialzo)
Materiale	AISI 304			

- ▶ Ideali per le operazioni di carico e scarico delle strutture portateglie scorrevoli dai forni posizionati sia sopra che sotto
- ▶ Compatibile con strutture portateglie GastroNorm, per Panificazione/Pasticceria e per Banchettistica



Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su abbattitore 30 kg

Versione forno	6 GN 1/1
Dimensioni abbattitore	30 kg
Codice	880565
Dimensioni LxPxH	895x765x100 mm
Altezza totale della installazione	1832 mm (con piedini)
Materiale	AISI 304

- ▶ Ideale per risparmiare spazio in cucina
- ▶ Include: supporti, pannelli esterni e raccordo di scarico
- ▶ Può essere montato sul posto
- ▶ Accessorio non necessario se si ordina il codice dell'abbattitore specifico Chill[®] per l'esecuzione a torre (Codice 727729)
- ▶ Compatibile con air-o-chill
- ▶ Compatibile con il kit di piedini regolabili alti (Codice 922745)
- ▶ Nel caso in cui un forno 6 GN 1/1 air-o-steam (o air-o-convect) debba essere sovrapposto ad un abbattitore 30 kg Chill[®], ordinare il kit sovrapposizione 880586*



Ruote per installazione forno su abbattitore

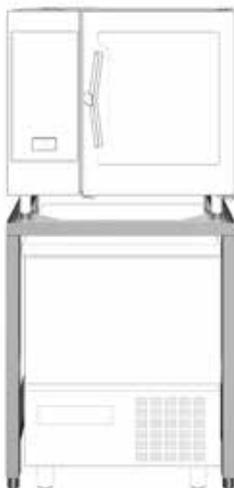
Versione forno	6 GN 1/1
Dimensioni abbattitore	30 kg
Codice	880578
Materiale	AISI 304

- ▶ Ideali per pulire dietro il forno
- ▶ 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- ▶ Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile

* I precedenti kit sovrapposizione air-o-chill 881049 e 881175 possono essere utilizzati solo con l'abbattitore 30 kg ad anta battente Chill[®]

Kit sovrapposizione

Soluzioni per l'installazione



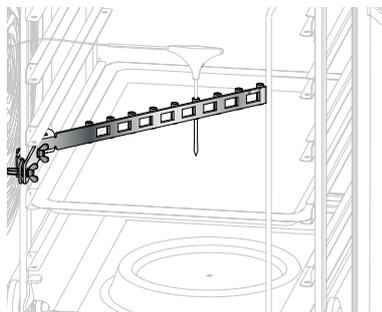
Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore crosswise 7 e 15 kg

Versione forno	6-10 GN 1/1
Versione abbattitore	Da 5 a 6 GN crosswise
Codice	922657
Dimensioni LxPxH	872x775x1040 mm
Altezza totale della installazione	1873 mm (6 GN 1/1) / 2133 mm (10 GN 1/1)
Materiale	AISI 304

- ▶ Ideale per risparmiare spazio in cucina
- ▶ Può essere montato sul posto
- ▶ Compatibile con abbattitori/congelatori:
726620, 726621, 727893, 726628, 726658, 727901, 727130, 727131, 727622,
727623

Accessori vari

Soluzioni per l'installazione



Supporto sonda per liquidi

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Versione abbattitore	tutte					
Codice	922714					
Materiale	AISI 304					

- Ideale per misurare la temperatura di cottura e raffreddamento dei preparati liquidi



Porta a battente sinistra

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	Disponibile come optional			
Gamma	tutte			

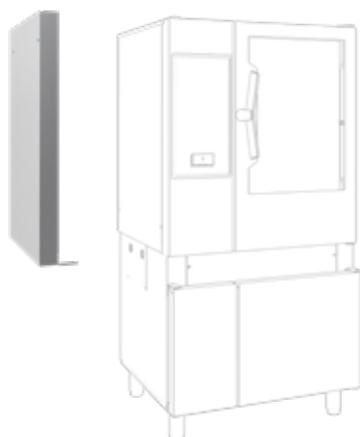
- Si consigliano quelle preinstallate, possono anche essere sostituite in loco



Nasello per chiusura porta a doppio scatto

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922265			

- Ideale per aumentare la sicurezza operativa:
 - Il primo scatto fa uscire gradualmente il vapore, consentendo un'apertura parziale della porta
 - Il secondo scatto permette un'apertura completa della porta



Scudi termici

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Gamma	tutte					

- Ideali per proteggere il lato sinistro del forno (elettronica) dal surriscaldamento causato dalla vicinanza a forti fonti di calore (es. griglie, stufe etc.)
- 70 mm di spessore

Accessori vari

Soluzioni per l'installazione



Scudi termici per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922660	922666	922661	922667
Gamma	tutte			

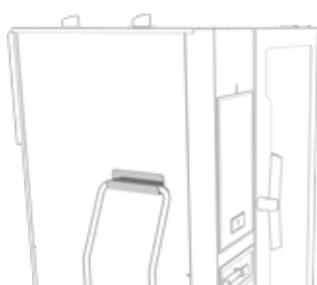
- ▶ Ideali per proteggere il lato sinistro del forno (elettronica) dal surriscaldamento causato dalla vicinanza a forti fonti di calore (es. griglie, stufe etc.)
- ▶ 70 mm di spessore



Rampe di ingresso

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922715	922716
Materiale	AISI 304	

- ▶ Ideali per l'inserimento e la rimozione agevoli e sicuri delle strutture portateglie da e verso il forno in caso di pavimento irregolare
- ▶ Si consiglia l'uso con il carrello della gamma SkyLine



Supporto per maniglia carrello

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922743	
Materiale	AISI 304	

- ▶ Ideale per appendere la maniglia del carrello quando quest'ultimo è all'interno del forno

Accessori vari

Soluzioni per l'installazione



Kit 4 piedini regolabili con copertura nera

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922693			
Altezza	100-115 mm			
Materiale	AISI 304 e plastica nera			



Kit 4 piedini flangiati

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922351				922707	
Altezza	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiale	AISI 304					

- ▶ Ideale per fissare la macchina al pavimento
- ▶ Per fissare in sicurezza la macchina, in caso di installazioni marine, evitando inclinazioni e scivolamenti



Kit 4 piedini regolabili

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922745			
Altezza	230-290 mm			
Materiale	AISI 304			

- ▶ Ideale per pulire sotto il forno



Kit 4 ruote regolabili

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922701	

- ▶ Ideale per pulire dietro il forno
- ▶ Altezza regolabile (± 6 mm)
- ▶ 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- ▶ Se installato su forno a gas è necessario un tubo flessibile

Accessori vari

Soluzioni per l'installazione

Kit di conversione da GPL a gas metano e viceversa

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922671 (da GPL a gas metano) 922670 (da gas metano a GPL)					

- In caso di conversione di forni 6 GN 1/1 o 6 GN 2/1 da gas metano a GPL, è necessario anche l'adattatore per camino 922706

Kit tubi di scarico

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922636 (AISI304) 922637 (plastica)				922738 (AISI304) 922739 (plastica)	

Comunicazione ottimale

Un mondo di soluzioni digitali connesse senza interruzioni che semplificano il tuo lavoro e ti aiutano a sviluppare la tua attività.

SkyDuo



Non è necessaria la connessione a Internet

Connettività Electrolux Professional OnE



Connessione tramite HUB senza SIM CARD



Connessione tramite HUB con SIM CARD

SkyDuo + Connettività Electrolux Professional OnE



Connessione tramite HUB senza SIM CARD



Connessione tramite HUB con SIM CARD

Efficienza e produttività senza stress con SkyDuo. Anticipando le tue esigenze grazie alla connessione intuitiva tra i forni SkyLine Premium^S e SkyLine Chill^S. Gli elettrodomestici guidano l'utente attraverso il processo Cook & Chill.



Connettività Electrolux Professional OnE

È possibile accedere alle apparecchiature connesse in tempo reale da qualsiasi dispositivo (PC, tablet, smartphone). Permette di condividere ricette e monitorare ad esempio le attività, i consumi, le statistiche, ecc.

La tua scelta	Connessione internet	Codice da ordinare	Quantità	Descrizione
SkyDuo*	Non necessaria	922748	1	Kit SkyDuo per 1 Forno e 1 Abbattitore (1 scheda WiFi (NIU) per ciascuna macchina + 1 HUB connettività)
Connettività Electrolux Professional OnE**	Connessione tramite HUB senza SIM CARD	922695	1 per macchina	Scheda WiFi (NIU)
		922697	1 per sito	HUB connettività (LAN)
	Connessione tramite HUB con SIM CARD***	922695	1 per macchina	Scheda WiFi (NIU)
		922705	1 per sito	HUB connettività (SIM CARD)
SkyDuo* + Connettività Electrolux Professional OnE**	Connessione tramite HUB senza SIM CARD	922748	1	Kit SkyDuo per 1 Forno e 1 Abbattitore (1 scheda WiFi (NIU) per ciascuna macchina + 1 HUB connettività)
	Connessione tramite HUB con SIM CARD***	922749	1	Kit SkyDuo per 1 Forno e 1 Abbattitore (1 scheda WiFi (NIU) per ciascuna macchina, 1 HUB connettività e 1 SIM CARD)

* Solo SkyLine Premium^S e SkyLine Chill^S

** L'utilizzo dei servizi di Connettività Electrolux Professional OnE richiede un contratto di licenza fornito da Electrolux Professional. Per visualizzare i dati di funzionamento delle apparecchiature attraverso la piattaforma OnE è necessario attivare, per ciascuna apparecchiatura, il servizio CLOUD che avrà una durata di 24 mesi.

*** Se il cliente non è dotato di una rete internet in loco e ha dovuto scegliere l'HUB con SIM CARD cod. 922705, dovrà attivare il servizio SIM CARD che avrà una durata di 24 mesi.

L'HUB segue specifici requisiti di installazione, e può supportare fino ad un massimo di 20 apparecchiature SkyLine.

Esempio per 6 SkyDuo (6 forni + 6 abbattitori) è necessario ordinare 1x **922748** e 12x **922695**

Tutti i componenti verranno installati e messi in servizio durante l'installazione delle macchine dai partner autorizzati Electrolux Professional.

Connettività

Soluzioni per l'installazione



Scheda WiFi (NIU)

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922695					



HUB connettività (LAN)

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922697					



HUB connettività (SIM CARD)

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922705					



Kit connettività SkyDuo

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922748					



Kit connettività SkyDuo (con SIM CARD)

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922749					

Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable – and truly sustainable every day.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com

Eccellenza

con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

