



Descripción de la gama

Accesorios SkyLine



Índice

Soluciones de cocción	6
Bandejas GastroNorm	6
Bandejas para pan/pasteles	12
Aves	14
Ahumador	16
Sonda alimentaria	17
Soluciones para manipulación	18
Manipulación GastroNorm	21
Manipulación para banquetes	23
Bandejas para pan/pasteles	27
Bastidores fijos para pan/pasteles	28
Bastidores fijos multiuso	28
Bastidores fijos GastroNorm	28
Soluciones de limpieza	29
Soluciones de limpieza	29
Tratamiento del agua	31
Soluciones de instalación	32
Bases	32
Ventilación	36
Kits de apilado	42
Varios	45
Soluciones para abatimiento	49
Sonda alimentaria	50
Manipulación	51
Unidades remotas	51
Instalación	52
Conectividad	53



Accesorios
compatibles
con abatidores/
congeladores
SkyLine



Accesorios
compatibles con
hornos SkyLine

SkyLine Hornos



6 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
867x775x808 mm



6 GN 2/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1090x971x808 mm



10 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
867x775x1058 mm



10 GN 2/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1090x971x1058 mm

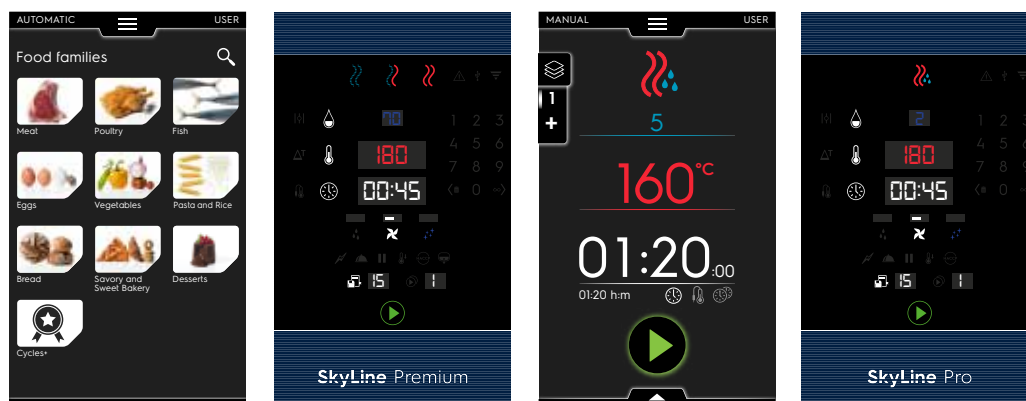


20 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
911x865x1794 mm



20 GN 2/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1162x1067x1794 mm



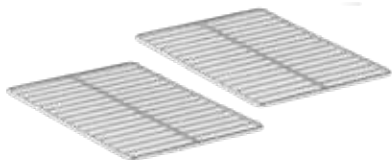


Características	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Panel de control	Táctil	Digital	Táctil	Digital
Generación de vapor	Vapor generado por boiler	Vapor generado por boiler	Generador de vapor instantáneo	Generador de vapor instantáneo
Control de humedad	101 configuraciones de humedad con sensor lambda	11 configuraciones de humedad con sensor lambda	11 niveles de humedad	11 niveles de humedad
Sonda alimentaria	Sonda alimentaria con 6 sensores	Sonda con un sensor	Sonda con un sensor	Sonda con un sensor
Sistema de circulación de aire	Optiflow	Optiflow	Optiflow	Optiflow
Velocidades de ventilador	7	5	7	5
Modo automático	Programas automáticos + 11 ciclos de cocción especiales*	—	—	—
Modo de programas	Hasta 1.000 recetas elaboradas en hasta 16 fases	Hasta 100 recetas elaboradas en hasta 4 fases	Hasta 1.000 recetas elaboradas en hasta 16 fases	Hasta 100 recetas elaboradas en hasta 4 fases
Sistema de limpieza automática	SkyClean con Green Functions y desincrustación de boiler automática	SkyClean con desincrustación automática de la caldera	SkyClean con Green Functions	SkyClean
Ducha integrada retráctil	Sí	Opcional	Opcional	Opcional
Características avanzadas	Cycles+, Plan-n-Save, página inicial de SkyHub, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Teclas retroiluminadas por LED con selección guiada	Plan-n-Save, página inicial de SkyHub, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Teclas retroiluminadas por LED con selección guiada
OnE Connectivity	Opcional*	Opcional*	Opcional*	Opcional*
SkyDuo	Sí	—	Sí	—

* También está disponible una serie limitada de códigos estándar para conectividad OnE

Bandejas GastroNorm

Soluciones de cocción



Rejillas

Tamaño	GN 1/1	GN 2/1
PNC	922017 (par) 922062 (simple)	922175 (par) 922076 (simple)
Material	AISI 304	

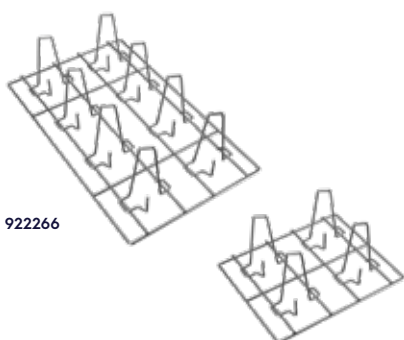
- ▶ Ideal:
 - para asar piezas grandes
 - como soporte de recipientes irregulares y para regeneración de platos



Gancho para carne

Tamaño de horno	todos
PNC	922348
Longitud del gancho	300 mm
Material	AISI 304

- ▶ para colgar patos u otras piezas grandes de carne
- ▶ peso máximo: 15 kg
- ▶ gancho para colgar en bandejas de rejilla (922062 o 922076) situadas en la posición superior del estante de bandejas



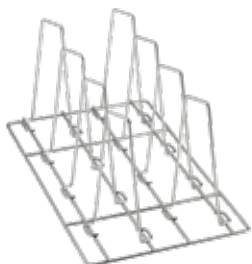
Rejillas para pollos

Tamaño	GN 1/2				GN 1/1	
PNC	922086 (simple)				922036 (par) 922266 (simple)	
Pollos por rejilla	4 (tamaño 0,7-2 kg)				8 (tamaño 0,7-2 kg)	
Carga de pollo	16 en 6 GN1/1	32 en 6 GN2/1	24 en 10 GN1/1	48 en 10 GN2/1	48 en 20 GN1/1	96 en 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- ▶ Ideales para obtener el dorado perfecto y la carne jugosa gracias a la distribución de los pollos en la parrilla

Bandejas GastroNorm

Soluciones de cocción



Rejilla para pato

Tamaño	GN 1/1					
PNC	922362					
Patos por parrilla	8 (tamaño 1,2-2,5 kg)					
Carga de pato	8 en 6 GN1/1	16 en 6 GN2/1	16 en 10 GN1/1	32 en 10 GN2/1	32 en 20 GN1/1	64 en 20 GN2/1
Material	AISI 304					

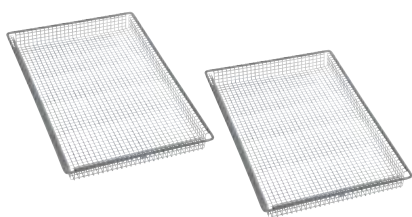
- ▶ Ideales para obtener el dorado perfecto y la carne jugosa gracias a la distribución de los patos en la rejilla



Recipientes colectores de grasa con cierre de drenaje

Tamaño de horno	GN 1/1	GN 2/1
PNC 40 mm	922329	
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	AISI 304	

- ▶ Ideales para la recogida rápida de la grasa y el excedente gracias al sistema de drenaje integrado de acero inoxidable
- ▶ Incluye la bandeja con drenaje integrado y tapa



Cestos de cocción

Tamaño	GN 1/1
PNC	922239 (par)
Material	AISI 304

- ▶ Ideal para
 - vapor
 - cocción de alimentos prefritos congelados (patatas fritas, trocitos de pollo, palitos de cangrejo, etc.)

Bandejas GastroNorm

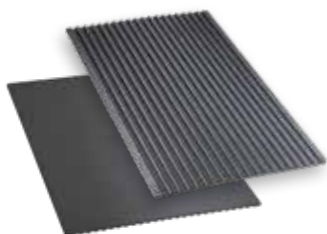
Soluciones de cocción



Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente

Tamaño	GN 1/2	GN 1/1
PNC 20 mm	925009	925000 (simple) 925012 (6 piezas)
PNC 40 mm	925010	925001 (simple) 925013 (6 piezas)
PNC 60 mm	925011	925002 (simple) 925014 (6 piezas)
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente	

- ▶ Ideal para:
 - reducir el tiempo de cocción hasta un 10% y el consumo de energía hasta un 8% (no se requiere el calentamiento previo de la superficie, a diferencia de las freidoras, el recipiente puede venir directamente del refrigerador)
 - reducir la pérdida de peso de los alimentos un 2 a 4% en comparación con los métodos tradicionales, lo cual permite obtener productos más jugosos
 - mejorar las operaciones (se elimina el humo, el calor, la necesidad de engrasar los recipientes y de girar los alimentos)
- ▶ Se recomienda el uso de espátulas plásticas para prolongar la vida útil del revestimiento
- ▶ Se recomienda evitar la limpieza con lavavajillas granulados



Plancha de doble cara (acanalada y lisa)

Tamaño	GN 1/1
PNC	925003
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - diversas necesidades de cocción (el lado acanalado para asar y marcar, el lado liso para cocinar y tostar)
 - mejorar las operaciones (no requiere precalentamiento, elimina el humo y los golpes de calor, el aluminio favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)
 - cocción en el lado liso



Parrilla con revestimiento antiadherente

Tamaño	GN 1/1
PNC	925004
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - marcar carnes
 - mejorar las operaciones (no se requiere precalentamiento)
 - cocinar carnes magras

Bandejas GastroNorm

Soluciones de cocción



Parrilla de rejilla

Tamaño	GN 1/1
PNC	922713
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - marcar carnes
 - mejorar las operaciones (no se requiere precalentamiento)
 - cocinar carnes magras



Bandeja para cocción estática tradicional

Tamaño	GN 1/1
PNC	922746
Altura	100 mm
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - estofar carne
 - salsas de cocción prolongada (como el ragú)



Rejilla para huevos con revestimiento antiadherente

Tamaño	GN 1/1
PNC	925005
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - programa automático de cocción de huevos, se puede usar para crepes, hamburguesas, tortillas, tartas saladas y otros alimentos de forma redonda
 - mejorar las operaciones (no requiere precalentamiento, el aluminio favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)

Bandejas GastroNorm

Soluciones de cocción



Bandeja de horno plana

Tamaño	GN 1/1
PNC	925006
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - cocinar pan y pasteles



Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente

Tamaño	GN 1/1
PNC 20 mm	922651
PNC plana	922652
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - deshidratar frutas y verduras sin necesidad de usar papel de hornear
 - hornear



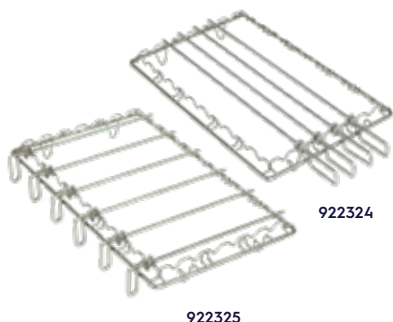
Bandeja de baguettes con revestimiento antiadherente

Tamaño	GN 1/1
PNC	925007
Material	aluminio perforado, revestimiento de silicona

- ▶ Ideal para:
 - hornear baguettes (capacidad para 4 piezas de 290 g cada una)
 - mejorar las operaciones (el aluminio perforado favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)

Bandejas GastroNorm

Soluciones de cocción



Rejillas universales para brochetas

Tamaño	GN 1/1	GN 2/1
PNC 20 mm	922324 (1 parrilla + 4 brochetas largas)	922325 (1 parrilla + 6 brochetas cortas)
PNC Brocheta larga	922327 (x4)	
PNC Brocheta corta		922328 (x6)
PNC Parrilla	922326	
Material	AISI 304	

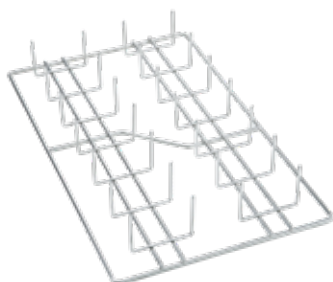
- ▶ Ideal para la preparación de todos los tipos de kebab, asado tandoori, churrasco, yakitori y otros tipos de cocción con brochetas (ternera, aves, pescados, verduras o queso)



Espeto para cordero o cochinillo

Tamaño de horno	10 GN 1/1
PNC	922709
Capacidad	hasta 12 kg
Medidas AnxFxAI	158x264x600 mm
Material	AISI 304

- ▶ Ideal para:
 - cocinar con brocheta piezas de carne enteras como kebab, cerdo, cordero o porchetta
- ▶ El espeto se fija a la bandeja de rejilla (922062) situada en la posición inferior del estante de bandejas



Rejilla para asar patatas

Tamaño	GN 1/1					
PNC	925008					
Patatas por rejilla	28					
Carga de patatas	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Material	AISI 304					

Bandejas para pan/pasteles

Soluciones de cocción



Rejilla

Tamaño	400 x 600 mm
PNC	922264*
Material	AISI 304

- ▶ Ideal
 - como soporte de recipientes 1/1 GN sin tener que cambiar el estante de bandejas de pan por 1/1 GN
 - para cocinar con recipientes de forma irregular



Bandeja para baguettes

Tamaño	400 x 600 mm
PNC	922189*
Material	aluminio perforado, revestimiento de silicona

- ▶ Ideal para
 - hornear baguettes (capacidad para 5 piezas de 600 mm máx.)
 - mejorar las operaciones (el aluminio perforado favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)



Bandeja perforada para pan/pasteles

Tamaño	400 x 600 mm
PNC	922190*
Material	aluminio perforado

- ▶ Ideal para
 - hornear pastelería ligera
 - mejorar las operaciones (el aluminio perforado favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)



Bandeja lisa para pan/pasteles

Tamaño	400 x 600 mm
PNC	922191*
Material	aluminio

- ▶ Ideal para:
 - cocinar pan y pasteles
 - mejorar las operaciones (el aluminio perforado favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)

* Requiere rejillas para pan/pasteles de 400 x 600 mm (consulte la página 28)

Bandejas para pan/pasteles

Soluciones de cocción



Plancha de doble cara (acanalada y lisa)

Tamaño de horno	400 x 600 mm
PNC	922747*
Material	aleación de aluminio con revestimiento antiadherente

- ▶ Ideal para:
 - cocción en el lado liso
 - diversas necesidades de cocción (el lado acanalado para asar y marcar, el lado liso para cocinar y tostar)
 - mejorar las operaciones (no requiere precalentamiento, elimina el humo y los golpes de calor, el aluminio favorece el intercambio de calor y se consigue una cocción más rápida y uniforme)

* Requiere rejillas para pan/pasteles de 400 x 600 mm (consulte la página 28)

Aves

Soluciones de cocción



Estantería para bandejas móvil reforzada

Tamaño de horno	10 GN 1/1
PNC	922694

- ▶ Ideal para cocción de alimentos grasos, con 11 guías de bandeja de las que la inferior es apta para colocar una bandeja colectora
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante (922610)
- ▶ Incluye ruedas
- ▶ Se recomienda su uso con kit colector de grasa (922619 o 922639)



GreaseOut: kit colector de grasa para base de armario con carro

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922619			

- ▶ Carro con asa extraíble
- ▶ Grifo de apertura en el panel frontal superior
- ▶ Fácil conexión con el horno
- ▶ Soporte de asa incluido
- ▶ 2 ruedas con frenos
- ▶ 2 depósitos de 10 L cada una



GreaseOut: kit colector de grasa para base de horno abierta

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922639			

- ▶ Grifo de apertura en el panel frontal superior
- ▶ Fácil conexión con el horno
- ▶ 2 depósitos de 10 L cada una



Carro y depósitos adicionales para el kit colector de grasa

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC depósitos + carro	922638			
PNC carro	922752			

- ▶ Ideal para base de armario y base abierta
- ▶ Asa extraíble
- ▶ Soporte de asa incluido
- ▶ 2 ruedas con frenos
- ▶ 2 depósitos de 10 L cada una (solo se incluyen en 922638)

Kit colector de grasa para hornos apilados 6 GN 1/1 y 6 GN 2/1 instalados en elevador: disponible como opción especial, debe solicitarse junto con el horno.

Aves

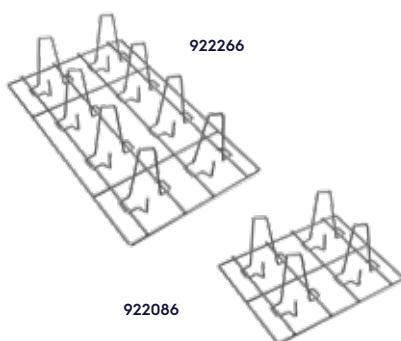
Soluciones de cocción



Recipientes colectores de grasa con cierre de drenaje

Tamaño de horno	GN 1/1	GN 2/1
PNC 40 mm	922329	
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	AISI 304	

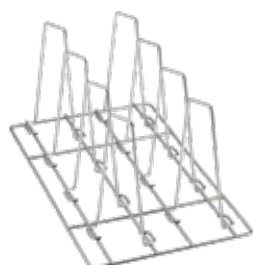
- ▶ Ideales para la recogida rápida de la grasa y el excedente gracias al sistema de drenaje integrado de acero inoxidable
- ▶ Incluye la bandeja con drenaje integrado y tapa



Rejillas para pollos

Tamaño	GN 1/2			GN 1/1		
PNC	922086 (simple)			922036 (par) 922266 (simple)		
Pollos por rejilla	4 (tamaño 0,7-2 kg)			8 (tamaño 0,7-2 kg)		
Carga de pollo	16 en 6 GN1/1	32 en 6 GN2/1	24 en 10 GN1/1	48 en 10 GN2/1	48 en 20 GN1/1	96 en 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- ▶ Ideales para obtener el dorado perfecto y la carne jugosa gracias a la distribución de los pollos en la parrilla



Rejilla para pato

Tamaño	GN 1/1					
PNC	922362					
Patos por parrilla	8 (tamaño 1,2-2,5 kg)					
Carga de pato	8 en 6 GN1/1	16 en 6 GN2/1	16 en 10 GN1/1	32 en 10 GN2/1	32 en 20 GN1/1	64 en 20 GN2/1
Material	AISI 304					

- ▶ Ideales para obtener el dorado perfecto y la carne jugosa gracias a la distribución de los patos en la rejilla

Ahumador

Soluciones de cocción



Ahumador Volcano

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922338					
Material	AISI 304					
Medidas AnxFxAI	220 X 220 X 85 mm					

- ▶ Ideal para:
 - cocinar y ahumar pescado, cerdo, aves, ternera, queso, pan, verduras (usando pellas de madera y hierbas secas)
 - cocción a baja temperatura con sabor ahumado
- ▶ Se puede ajustar la cantidad de humo generado (diseño registrado en EPO)
- ▶ Las campanas de eliminación de olores y de condensación no son aptas para el ahumador Volcano porque no hay conexión directa con la salida externa
- ▶ Se usa con carbón



Pellas de madera para el ahumador Volcano

Código	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Sabor	mezquite	nogal americano	arce azucarero	cerezo	manzano
Peso	450 g				

- ▶ Mezquite: perfecto para costillas, carnes rojas, cerdo, pescado y piezas grandes de caza
- ▶ Nogal americano: potente sabor a beicon, entre dulce y fuerte. Adecuado para cerdo, jamón y ternera
- ▶ Arce azucarero: humo intenso, suave y ligeramente dulce. Combina con cerdo, ave, queso y aves de caza menor
- ▶ Cerezo: idóneo para aves, cerdo y ternera
- ▶ Manzano: apto para ternera, cerdo, aves, pescado y caza

Sonda alimentaria

Soluciones de cocción



Sonda USB de una punta

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922390					

- ▶ Se utiliza además de la sonda de temperatura interna estándar
- ▶ También es apta para la cocción a alta temperatura



Sonda de cocción al vacío con USB

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922281					

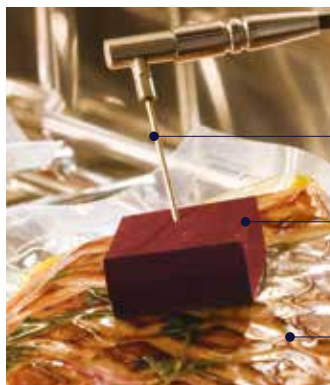
- ▶ Perfecta para la cocción al vacío a baja temperatura; indica si la temperatura interna del alimento es correcta sin afectar al vacío de la bolsa
- ▶ 1 mm de diámetro, 60 mm de longitud, con punta de aguja en corte diagonal para no romper el sellado del vacío al introducirse
- ▶ Se usa con tiras adhesivas de neopreno (código OS1827) o válvula (código OS2788*) y bolsas de cocción al vacío (OS2473*) para no romper el sellado del vacío al introducirse



Válvula de sonda de cocción al vacío

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	OS2788					

- ▶ Crea una barrera contra el aire y la aguja de la sonda perfora la bolsa, permitiendo así la detección segura de la temperatura central de los alimentos cocinados al vacío.
- ▶ Adecuada para su uso en procesos de cocción y enfriamiento rápido de -20 °C a 130 °C.
- ▶ Apta para procesos de cocción al baño María de hasta 100 °C y en horno de vapor de hasta 130 °C.



Lo que necesitas para cocinar al vacío:

- Sonda de cocción al vacío con USB
- Tiras adhesivas de neopreno o válvula para sonda de cocción al vacío
- Bolsas de vacío (distintos tamaños)

* Hay más accesorios disponibles para la cocina al vacío en el catálogo de accesorios y consumibles

Soluciones para manipulación

Soluciones para manipulación - GastroNorm



Horno y abatidor/ tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Bastidor GastroNorm (6-10)* o bastidor de carro (20)*	922600 65 mm de separación 922606 80 mm de separación	922700 65 mm de separación 922611 80 mm de separación	922601 65 mm de separación 922602 80 mm de separación	922603 65 mm de separación 922604 80 mm de separación	922753 63 mm de separación 922754 80 mm de separación 922683 84 mm de separación	922757 63 mm de separación 922758 80 mm de separación 922686 84 mm de separación
Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	922610	922605	922610	922605	innecesario	innecesario
Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES/ CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
Carro	922626	922627	922626	922627	innecesario	innecesario

* Cada bastidor incluye ruedas

Soluciones para manipulación - Banquetes







Horno y abatidor/ tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Bastidor para banquetes (6-10)* o bastidor de carro (20)	no disponible	no disponible	922648 30 platos, 65 mm de separación 922649 23 platos, 85 mm de separación	922650 51 platos, 75 mm de separación	922756 54 platos, 74 mm de separación 922763 45 platos, 90 mm de separación	922760 92 platos, 85 mm de separación 922764 116 platos, 66 mm de separación
Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	no disponible	no disponible	922610	922605	innecesario	innecesario
Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES/ CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
Carro	no disponible	no disponible	922626	922627	innecesario	innecesario
Manta térmica	no disponible	no disponible	922364	922366	922365	922367

* Cada bastidor incluye ruedas




Soluciones para manipulación

Soluciones de manipulación - Pan/pasteles



Horno y abatidor/tamaño de congelador	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Bastidor para pan/pasteles móvil 400x600 mm (6-10)*/** o bastidor de carro (20)	922607 5 rejillas, 80 mm de separación	no disponible	922608 8 rejillas, 80 mm de separación	922609 8 rejillas, 80 mm de separación	922761 16 rejillas, 80 mm de separación	922762 16 rejillas, 80 mm de separación
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA HORNOS	922610	no disponible	922610	922605	innecesario	innecesario
 Soporte deslizante (+ asa) SOLO PARA ABATIDORES/ CONGELADORES	no disponible	no disponible	880564	880563	innecesario	innecesario
 Carro	922626	no disponible	922626	922627	innecesario	innecesario

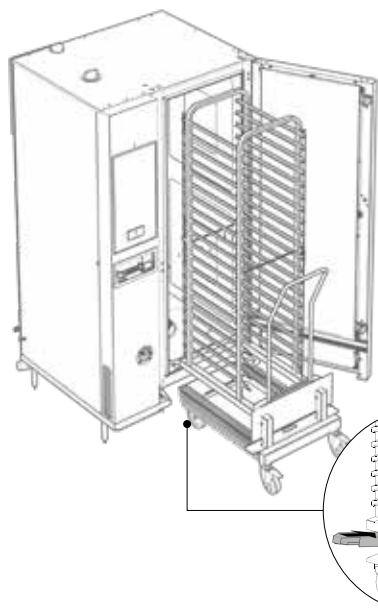
Soluciones para manipulación - Hornos apilados

Tamaño de hornos apilados	6 GN 1/1 en 6 GN 1/1	6 GN 2/1 en 6 GN 2/1	6 GN 1/1 en 10 GN 1/1	6 GN 2/1 en 10 GN 2/1
 Bastidores móviles (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm Pan/pasteles**/** - Banquetes* Para cada horno seleccione un tipo de bastidor entre los enumerados	HORNO SUPERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922600 (GN) 65 mm de separación 922606 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación 922607 (400x600 mm) 5 REJILLAS, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922601 (GN) 65 mm de separación 922602 (GN) 8 rejillas, 80 mm de separación 922608 (400x600 mm) 8 REJILLAS, 80 mm de separación 922648 (30 platos) 65 mm de separación 922649 (23 platos) 85 mm de separación	HORNO SUPERIOR 922700 (GN) 65 mm de separación 922611 (GN) 5 rejillas, 80 mm de separación HORNO INFERIOR 922603 (GN) 65 mm de separación 922604 (GN) 8 rejillas, 80 mm de separación 922609 (400x600 mm) 8 REJILLAS, 80 mm de separación 922650 (51 platos) 75 mm de separación
 Se requiere soporte deslizante (+asa)	2 piezas x 922610	2 piezas x 922605	2 piezas x 922610	2 piezas x 922605
 Carro	922630 o 922628 (en elevador)	922631 o 922629 (en elevador)	922630	922631

* Cada bastidor incluye ruedas

** Cuando se convierte a la versión Pan/pasteles (400x600 mm), se recomienda usar una pared de aspiración. Electrolux Professional recomienda que se instale la pared de aspiración correcta para garantizar una uniformidad de cocción óptima. La pared de aspiración se puede adquirir a los partners de servicio autorizados por Electrolux Professional.

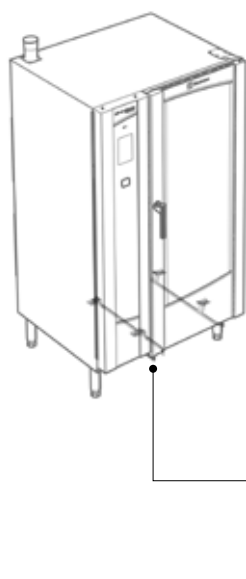
Soluciones para manipulación



Compatibilidad de kit con carros air-o-system y hornos SkyLine

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- ▶ Adaptadores para aumentar la anchura de la base de los carros y conseguir el encaje perfecto en los hornos SkyLine
- ▶ Se pueden instalar en carros GN, de banquetes y para pan
- ▶ Se combina con el kit de compatibilidad para hornos air-o-system en caso de su uso simultáneo con hornos SkyLine y air-o-system



Compatibilidad de kit para hornos con air-o-system o carros SkyLine

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- ▶ Kit separador para ampliar los raíles de introducción situados en la base de los hornos air-o-system
- ▶ Pueden alojar carros GN, de banquetes y para pan
- ▶ Se combina con el kit de compatibilidad para carros air-o-system en caso de su uso simultáneo con carros SkyLine y air-o-system
- ▶ No se requieren abatidores

Manipulación GastroNorm

Soluciones para manipulación



Soportes deslizantes

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC para hornos	922610	922605	922610	922605
PNC para abatidor			880564	880563

- ▶ Aptos para la carga y descarga seguras del bastidor móvil
- ▶ Incluye asa
- ▶ Necesarios cuando se usan bastidores móviles
- ▶ El soporte deslizante **para el horno air-o-system** debe pedirse como repuesto



Carro para bastidores móviles

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Medidas AnxFxAI	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idóneo para facilitar los procesos de manipulación
- ▶ Se recomienda su uso con soporte deslizante
- ▶ Carro disponible para soluciones de apilado (consulte la página 43)
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Bastidores GastroNorm móviles

Tamaño de horno	6 GN 1/1	
PNC	922600	922606
Rejillas	6 rejillas (65 mm de separación)	5 rejillas (80 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	389x508x462 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante
- ▶ Si se usa con soporte de base, se convierte en bastidor fijo
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto

Manipulación GastroNorm

Soluciones para manipulación



Bastidores GastroNorm móviles

Tamaño de horno	6 GN 2/1	
PNC	922700	922611
Rejillas	6 rejillas (65 mm de separación)	5 rejillas (80 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	594x628x477 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante
- ▶ Si se usa con soporte de base, se convierte en bastidor fijo
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Bastidores GastroNorm móviles

Tamaño de horno	10 GN 1/1	
PNC	922601	922602
Rejillas	10 rejillas (65 mm de separación)	8 rejillas (80 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	389x508x723,5 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante
- ▶ Si se usa con soporte de base, se convierte en bastidor fijo
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Bastidores GastroNorm móviles

Tamaño de horno	10 GN 2/1	
PNC	922603	922604
Rejillas	10 rejillas (65 mm de separación)	8 rejillas (80 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	594x628x723,5 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante
- ▶ Si se usa con soporte de base, se convierte en bastidor fijo
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto

Manipulación GastroNorm

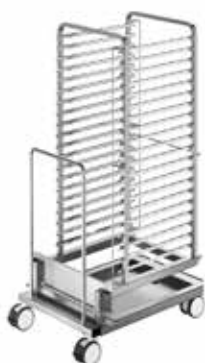
Soluciones para manipulación



Carros GastroNorm

Tamaño de horno	20 GN 1/1		
PNC	922753	922754	922683
Rejillas	20 rejillas (63 mm de separación)	16 rejillas (80 mm de separación)	15 rejillas (84 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	545x790x1700 mm		

- ▶ Incluye: asa extraíble, base con drenaje, ruedas traseras con frenos
- ▶ Compatibilidad con air-o-system
- ▶ Para la compatibilidad perfecta con hornos **air-o-system**, solicite PNC 922771 (se instala en los hornos)



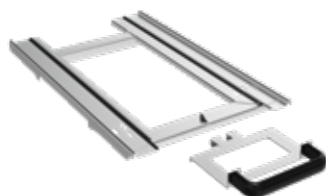
Carros GastroNorm

Tamaño de horno	20 GN 2/1		
PNC	922757	922758	922686
Rejillas	20 rejillas (63 mm de separación)	16 rejillas (80 mm de separación)	15 rejillas (84 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	716x926x1700 mm		

- ▶ Incluye: asa extraíble, base con drenaje, ruedas traseras con frenos
- ▶ Compatibilidad con air-o-system
- ▶ Para la compatibilidad perfecta con hornos **air-o-system**, solicite PNC 922771 (se instala en los hornos)

Manipulación para banquetes

Soluciones para manipulación



Soportes deslizantes

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC para hornos	922610	922605	922610	922605
PNC para abatidor			880564	880563

- ▶ Aptos para la carga y descarga seguras del bastidor móvil
- ▶ Incluye asa
- ▶ Necesarios cuando se usan bastidores móviles
- ▶ El soporte deslizante **para el horno air-o-system** debe pedirse como repuesto



Carro para bastidores móviles

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Medidas AnxFxAI	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idóneo para facilitar los procesos de manipulación
- ▶ Se recomienda su uso con soporte deslizante
- ▶ Carro disponible para soluciones de apilado (consulte la página 43)
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Bastidores móviles para banquetes

Tamaño de horno	10 GN 1/1	
PNC	922648	922649
Rejillas	30 platos (65 mm de separación)	23 platos (85 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	391x650x710 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Se requiere soporte deslizante
- ▶ Platos hasta de 310 mm Ø
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto

Manipulación para banquetes

Soluciones para manipulación



Bastidores móviles para banquetes

Tamaño de horno	10 GN 2/1
PNC	922650
Rejillas	51 platos (75 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	596x780x702 mm

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Se requiere soporte deslizante
- ▶ Platos hasta de 310 mm Ø
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Carros para banquetes

Tamaño de horno	20 GN 1/1	
PNC	922756	922763
Rejillas	54 platos (74 mm de separación)	45 platos (90 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	507x849x1714 mm	

- ▶ Incluye: asa extraíble, base con drenaje, ruedas traseras con frenos
- ▶ Platos hasta de 310 mm Ø
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Carros para banquetes

Tamaño de horno	20 GN 2/1	
PNC	922760	922764
Rejillas	92 platos (85 mm de separación)	116 platos (66 mm de separación)
Medidas AnxFxAI	700x986x1711 mm	

- ▶ Incluye: asa extraíble, base con drenaje, ruedas traseras con frenos
- ▶ Platos hasta de 310 mm Ø
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto

Manipulación para banquetes

Soluciones para manipulación



Mantas térmicas para bastidores

Tamaño de horno	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922364	922366

- ▶ Mantienen calientes los alimentos durante 30 minutos
- ▶ Fácil plegado con cintas
- ▶ Lavables: homologación de ETL Sanitation



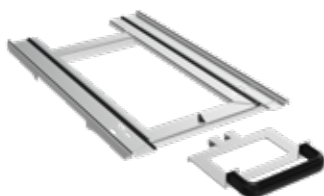
Mantas térmicas para carros

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922365	922367

- ▶ Mantienen calientes los alimentos durante 30 minutos
- ▶ Fácil plegado con cintas
- ▶ Lavables: homologación de ETL Sanitation

Bandejas para pan/pasteles

Soluciones para manipulación



Soportes deslizantes

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC para hornos	922610	922605	922610	922605
PNC para abatidor			880564	880563

- ▶ Aptos para la carga y descarga seguras del bastidor móvil
- ▶ Incluye asa
- ▶ Necesarios cuando se usan bastidores móviles
- ▶ El soporte deslizante **para el horno air-o-system** debe pedirse como repuesto



Carro para bastidores móviles

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Medidas AnxFxAI	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Idóneo para facilitar los procesos de manipulación
- ▶ Se recomienda su uso con soporte deslizante
- ▶ Carro disponible para soluciones de apilado (consulte la página 43)
- ▶ Compatibilidad con **hornos air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Bastidores móviles para pan/pasteles (400x600 mm)*

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922607	922608	922609
Rejillas	5 bandejas (80 mm de separación)	8 bandejas (80 mm de separación)	
Medidas AnxFxAI	428x608x471 mm	428x608x719 mm	

- ▶ Incluye ruedas y soportes de base
- ▶ Si se usa con ruedas, se necesita el soporte deslizante
- ▶ Si se usa con soporte de base, se convierte en bastidor fijo
- ▶ Compatibilidad con hornos **air-o-system**. El soporte deslizante para el horno air-o-system debe pedirse como repuesto



Carros para pan/pasteles (400x600 mm)*

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922761	922762
Rejillas	16 bandejas (80 mm de separación)	
Medidas AnxFxAI	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- ▶ Incluye asa extraíble, depósito inferior con drenaje, ruedas traseras con frenos
- ▶ Compatibilidad con air-o-system

Bastidores fijos para pan/pasteles

Soluciones para manipulación

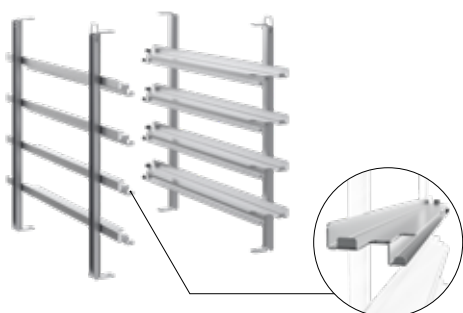


Bastidores fijos para pan/pasteles 400x600 mm*

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922655	922656
Rejillas	5 rejillas (80 mm de separación)	8 rejillas (80 mm de separación)

Bastidores fijos multiuso

Soluciones para manipulación



Bastidores multiuso para GN y 400x600 mm

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922684	922685
Rejillas	4 rejillas (80 mm de separación)	7 rejillas (80 mm de separación)

- ▶ Admiten bandejas GastroNorm y de 400x600 mm
- ▶ Con las bandejas de pan/pasteles (400x600 mm) se recomienda usar una pared de aspiración específica. La pared de aspiración se puede adquirir a los partners de servicio autorizados por Electrolux Professional.

Bastidores fijos GastroNorm

Soluciones para manipulación

922740

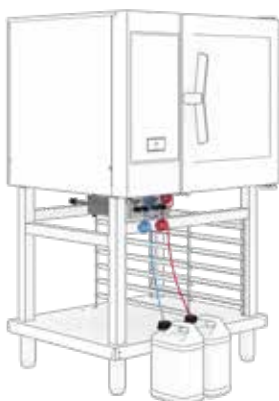


Bastidores colgantes/bastidores fijos GastroNorm con mayor separación

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922740	922681	922741	922742
Rejillas	5 rejillas (85 mm de separación)	5 rejillas (85 mm de separación)	8 rejillas (85 mm de separación)	8 rejillas (85 mm de separación)

* Cuando se convierte a la versión Pan/pasteles (400x600 mm), se recomienda usar una pared de aspiración. Electrolux Professional recomienda que se instale la pared de aspiración correcta para garantizar una uniformidad de cocción óptima. La pared de aspiración se puede adquirir a los partners de servicio autorizados por Electrolux Professional.

Soluciones de limpieza



Kit de conexión con productos químicos líquidos externos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922618					

- ▶ Kit para usarse con sistema de limpieza automático, detergente líquido y abrillantador
- ▶ Instalación rápida y fácil en el lugar
- ▶ Equipado con imanes
- ▶ El kit incluye bombas, tubos y conexiones a los depósitos



Soporte de montaje en pared para depósito de detergente

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922386					

- ▶ Idóneo para mantener los detergentes alejados del suelo
- ▶ Compatibilidad con OS2282, OS2283



Soporte colgante con base abierta para depósito de detergente

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922699			

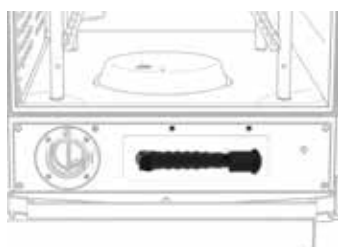
- ▶ Idóneo para mantener los detergentes alejados del suelo
- ▶ Compatibilidad con OS2282, OS2283



Unidad de ducha retráctil externa

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922171					

- ▶ Incluye un soporte para montarse en el panel externo del horno



Unidad de ducha retráctil externa integrada para Premium, Pro^S, Pro

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	0CK749				Disponible instalado en fábrica	

- ▶ Hornos de encimera: se recomiendan que vengan instalados de fábrica, también se pueden instalar en el lugar de trabajo
- ▶ Hornos verticales: se piden junto con el horno, no se pueden instalar en el lugar de trabajo
- ▶ Ya se incluye en todos los hornos Premium^S

Soluciones de limpieza

SkyClean es un sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación incorporada del generador de vapor.

Detergentes sólidos

Para todo tipo de cocción y lugares exigentes.



C22 Pastilla de limpieza



Limpieza



C25 Abrillantador y desincrustador



Abrillantador y desincrustador

Código	Descripción
0S2395	Pastilla de limpieza C22 sin fosfatos recipiente de 100 pastillas
0S2394	Pastilla de abrillantador y desincrustador C25 sin fosfatos, recipiente de 50 pastillas

Detergentes líquidos

Aptos para lugares con grado de suciedad medio-alto.



C20 Detergente para hornos ExtraStrong



C21 Abrillantador para hornos ExtraStrong

	Código	Descripción
Kit de conexión	922618	Kit de conexión externa para detergente/abrillantador líquido
Limpieza	0S2282	Detergente C20 ExtraStrong para hornos; 2 x 5 L
Abrillantador	0S2283	Abrillantador C21 ExtraStrong para hornos; 2 x 5 L

- ▶ Debe realizarse el tratamiento del agua con filtros de agua específicos y pastillas de abrillantador y desincrustador C25 (0S2394) para efectuar el ciclo de desincrustación cuando sea necesario (consulte la página 31)

Kit básico

Todos los hornos SkyLine se entregan con un kit de muestras de detergentes sólidos. Tenga en cuenta que cuando se utilizan las pastillas de muestra, se requiere el doble de cantidad para la limpieza. Ejemplo: 1 pastilla de limpieza C22 de 65 g (0S2395) equivale a 2 pastillas de muestra C22 de 30 g.



Tratamiento del agua

Soluciones de limpieza

Con un tratamiento del agua correcto se consigue:

- ▶ evitar el riesgo de alteración del sabor y el aspecto de los alimentos
- ▶ reducir la acumulación de cal y, por lo tanto, la frecuencia de la desincrustación, con un ahorro adicional en costes operativos
- ▶ prolongar la vida útil de los equipos
- ▶ garantizar costes de mantenimiento más bajos

Electrolux Professional recomienda comprobar la calidad del agua para elegir la solución de tratamiento del agua más adecuada:

- ▶ descalcificador para las altas concentraciones de cal
- ▶ nanofiltro de agua o filtro de ósmosis inversa para altas concentraciones de cal y cloro

Requisitos del agua

- ▶ Presión, bar mín./máx.: 1-4,5
- ▶ Suministro: Agua potable
- ▶ Temperatura máx. del agua de suministro: 30 °C
- ▶ Dureza:
 - Hornos con boiler: no es necesario tratar el agua si se efectúa la limpieza diaria con abrillantador y desincrustador C25
 - Hornos sin boiler: < 5° fH
- ▶ Cloros y conductividad:

	Boiler 304	Boiler 316	sin boiler
Cloro	<17	<20	<10
Conductividad	>285	>285	>285

- ▶ Conductividad mínima necesaria de 70 µS/cm



Descalcificador automático
PNC 921305

Tamaño de horno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1,
10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1,
20 GN 2/1
kW de potencia: 0,04
Conexión eléct.: 220/230 V
1N 50/60 Hz



Filtro para ósmosis inversa automática externa
PNC 864388

Tamaño de horno: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1,
10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1,
20 GN 2/1
kW de potencia: 0,18
Conexión eléct.: 220/240V
1N 50/60 Hz



Filtro de agua con cartucho y caudalímetro
PNC 920004

Tamaño de horno:
6 GN 1/1, 6 GN 2/1 y
10 GN 1/1 - uso escaso de vapor
Capacidad del filtro: 4675 L



Filtro de agua con cartucho y caudalímetro
PNC 920003

Tamaño de horno: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1,
20 GN 2/1 - uso elevado de vapor
Capacidad del filtro: 10800 L

Respecto a otras soluciones, consulte al departamento de preventa local.

Bases

Soluciones de instalación



Bases abiertas con soporte de bandejas GastroNorm

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922612	922613	922612	922613
Rejillas	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensiones AnxFxAI	865x705x770 mm	1088x901x770 mm	865x705x770 mm	1088x901x770 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Se suministra con 1 soporte de bandeja de serie, con la posibilidad de añadir otra
- ▶ La parte inferior de la base cuenta con orificios para el montaje
- ▶ Preparadas para facilitar la instalación de los hornos (no es necesario retirar las patas)
- ▶ Para la instalación sobre una base **air-o-system**, solicite el kit de compatibilidad PNC 930217 para GN1/1 o 930218 para GN2/1



Bases de armario con soporte de bandejas GastroNorm

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922614	922616	922614	922616
Rejillas	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensiones AnxFxAI	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Se suministra con 1 soporte de bandeja de serie, con la posibilidad de añadir otra
- ▶ La parte inferior de la base cuenta con orificios para el montaje
- ▶ Preparadas para facilitar la instalación de los hornos (no es necesario retirar las patas)
- ▶ Para la instalación sobre una base **air-o-system**, solicite el kit de compatibilidad PNC 930217 para GN1/1 o 930218 para GN2/1



Soportes de bandeja GastroNorm para bases de hornos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922690	922692	922690	922692
Rejillas	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Material	AISI 304			

- ▶ Se instalan en una base abierta y de armario para ofrecer espacio de almacenamiento adicional
- ▶ Se instalan con los orificios dispuestos en las bases
- ▶ Incompatibilidad con bases **air-o-system**

Bases

Soluciones de instalación



Soportes de bandejas de pan/pasteles para bases de hornos (bandejas de 400x600 mm)

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922702	
Rejillas	6	
Material	AISI 304	

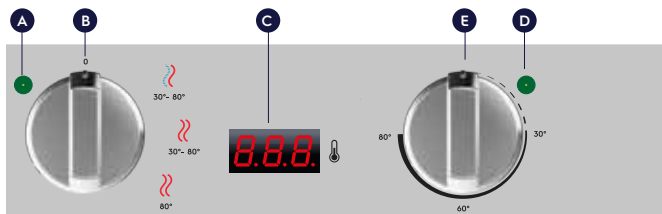
- ▶ Guías para bandejas de pan/pasteles de 400 x 600 mm en bases abiertas y de armario
- ▶ Incompatibilidad con bases **air-o-system**



Bases de armario caliente con soporte de bandejas multiuso

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922615	922617	922615	922617
Rejillas	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)
Medidas AnxFxAI	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Potencia	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Conexión eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Material	AISI 304			

- ▶ Apts para suministro y conservación
- ▶ Se suministran con 1 soporte de bandeja de serie
- ▶ Preparadas para facilitar la instalación de los hornos (no es necesario retirar las patas)
- ▶ Para la instalación sobre una base **air-o-system**, solicite el kit de compatibilidad PNC 930217 para GN1/1 o 930218 para GN2/1



Descripción del panel de control

- A** Indicador luminoso de equipo encendido
- B** Selector de fases de humidificación y calentamiento
- C** Termorregulador digital (30 - 80 °C)
- D** Indicador luminoso de calentamiento activado
- E** Termostato de regulación de la temperatura de la cámara

Bases

Soluciones de instalación



Kit de ruedas para bases de horno

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922003			

- ▶ Facilitan la limpieza detrás del horno
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos
- ▶ Si se montan en hornos de gas, se necesita un tubo flexible



Kit de patas bridadas

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922351			
Altura	100-130 mm			
Material	AISI 304			

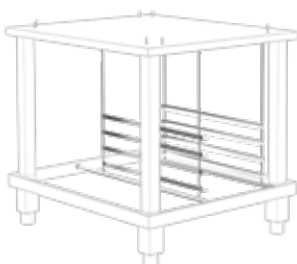
- ▶ Todos los hornos 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 se entregan de serie con patas bridadas



Bases desmontadas

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922653		922654	
Dimensiones AnxFxAI	867x707x670 mm		1090x903x670 mm	
Medidas del embalaje	750x920x130 mm		940x1140x110 mm	
Material	AISI 304			

- ▶ Se entregan desmontadas para facilitar el transporte
- ▶ Tiempo de montaje: menos de 10 minutos
- ▶ NO se puede instalar accesorio alguno, salvo los soportes de bandeja para la base desmontadas (observe a continuación)



Soportes de bandeja para bases desmontadas

Tamaño de horno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922382		922384	
Rejillas	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

Bases

Soluciones de instalación



Soportes de pared

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PNC	922643	922644	922645

- ▶ Eficaces para el ahorro de espacio
- ▶ Un arquitecto o ingeniero de estructuras debe evaluar la viabilidad de la instalación, que depende del tipo de pared

Kit de fijación a la pared

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922687					

- ▶ Para fijar el horno a la pared

Ventilación

Soluciones de instalación



Campanas para la reducción de olores

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922718	922719	922718	922719	922720
Material	AISI 304				
Nota	solo para modelos eléctricos				
Medidas AnxFxAI	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Sistema de ventilación completo que hace innecesario el uso de conductos de salida con conexión externa
- ▶ Sistemas de filtración múltiples: prefiltrado de vapor de escape mediante filtros de laberinto de acero inoxidable; filtro desnebulizador y separador de partículas de agua que actúa con separador de vapor-líquido
- ▶ El sistema UV ataca las moléculas de grasa eliminando olores desagradables y bacterias, los filtros posteriores limitan los olores residuales y el ozono sin reaccionar
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (PNC 922265) para mejorar la eficacia del filtrado (solo para modelos de encimera)
- ▶ Es posible activar el sistema de purificación de aire cuando el horno está en espera (sin cocinar) o en la fase de limpieza
- ▶ Solución idónea para la cocción a alta temperatura o el uso intensivo



Campanas de reducción de olores para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922722		922721	
Material	AISI 304			
Nota	solo para modelos eléctricos			
Medidas AnxFxAI	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Sistema de ventilación completo que hace innecesario el uso de conductos de salida con conexión externa
- ▶ Sistemas de filtración múltiples: prefiltrado de vapor de escape mediante filtros de laberinto de acero inoxidable; filtro desnebulizador y separador de partículas de agua que actúa con separador de vapor-líquido
- ▶ El sistema UV ataca las moléculas de grasa eliminando olores desagradables y bacterias, los filtros posteriores limitan los olores residuales y el ozono sin reaccionar
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (PNC 922265) para mejorar la eficacia del filtrado
- ▶ Es posible activar el sistema de purificación de aire cuando el horno está en espera (sin cocinar) o en la fase de limpieza
- ▶ Solución idónea para la cocción a alta temperatura o el uso intensivo

Ventilación

Soluciones de instalación



Campanas de condensación

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922723	922724	922723	922724	922725
Material	AISI 304				
Nota	solo para modelos eléctricos				
Medidas AnxFxAI	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x472 mm

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Sistema de ventilación completo que hace innecesario el uso de conductos de salida con conexión externa
- ▶ Sistemas de filtración múltiples: prefiltrado de vapor de escape mediante filtros de laberinto de acero inoxidable; filtro desnebulizador y separador de partículas de agua que actúa con separador de vapor-líquido
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (PNC 922265) para mejorar la eficacia del filtrado (solo para modelos de encimera)
- ▶ Se recomienda la campana de reducción de olores para la cocción a alta temperatura o el uso intensivo
- ▶ La campana de condensación para 20 GN 1/1 se suministra con un kit de actualización del sistema de enfriamiento (repuesto 0CK731) para una mejor gestión del vapor



Campanas de condensación para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922727		922726	
Material	AISI 304			
Nota	solo para modelos eléctricos			
Medidas AnxFxAI	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Sistema de ventilación completo que hace innecesario el uso de conductos de salida con conexión externa
- ▶ Sistemas de filtración múltiples: prefiltrado de vapor de escape mediante filtros de laberinto de acero inoxidable; filtro desnebulizador y separador de partículas de agua que actúa con separador de vapor-líquido
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (PNC 922265) para mejorar la eficacia del filtrado
- ▶ Se recomienda la campana de reducción de olores para la cocción a alta temperatura o el uso intensivo

Ventilación

Soluciones de instalación



Campanas estándar (con motor de ventilador)

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922728	922729	922728	922729	922730
Material	AISI 304				
Medidas AnxFxAI	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Requiere la conexión a un conducto de aire de salida externo
- ▶ Equipadas con filtro de laberinto mecánico
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (922265) para mejorar la eficacia del filtrado (solo para modelos de encimera)



Campanas estándar (con motor de ventilador) para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922732		922731	
Material	AISI 304			
Medidas AnxFxAI	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor de ventilador con 3 velocidades automáticas
- ▶ Requiere la conexión a un conducto de aire de salida externo
- ▶ Equipadas con filtro de laberinto mecánico
- ▶ Sistema de activación automática de apertura de puerta
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (922265) para mejorar la eficacia del filtrado

Ventilación

Soluciones de instalación



Campanas sin motor de ventilador

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922733	922734	922733	922734	922735
Material	AISI 304				
Medidas AnxFxAI	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 450 mm

- ▶ Requiere la conexión a un conducto de aire de salida externo
- ▶ Equipadas con filtro de laberinto mecánico
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (922265) para mejorar la eficacia del filtrado (solo para modelos de encimera)

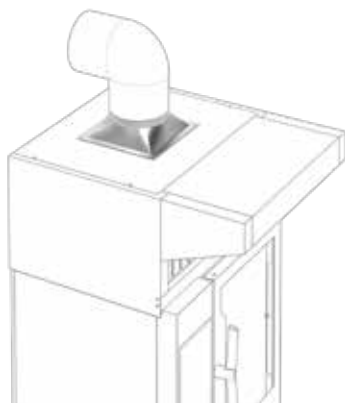
Campanas sin motor de ventilador para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922737		922736	
Material	AISI 304			
Medidas AnxFxAI	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Requiere la conexión a un conducto de aire de salida externo
- ▶ Equipadas con filtro de laberinto mecánico
- ▶ Se recomienda la apertura de puerta en dos pasos (922265) para mejorar la eficacia del filtrado

Ventilación

Soluciones de instalación



Tolva de campana

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922751				
Medidas AnxFxAI	360x360x100 mm				

- ▶ Idónea para la conexión directa de la campana al sistema de ventilación centralizado
- ▶ Solo para campanas estándar (con motor de ventilador) y para campanas sin motor de ventilador
- ▶ Disponible también para hornos apilados



Elevador para 6 GN 1/1 sobre base con campana

Tamaño de horno	6 GN 1/1
PNC	922632
Medidas AnxFxAI	829x669x390 mm
Material	AISI 304

- ▶ Permite elevar el horno 6 GN 1/1 si se coloca debajo de una campana específica (permite una operación más cómoda, dado que añade más de 25 cm de altura)



Condensador de conducto de salida de humos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922678					
Nota	todos los modelos de gas					
Medidas AnxFxAI	406x305x255 mm					

- ▶ Es idóneo para acumular gases y humos procedentes del horno y expulsarlos por un conducto de salida

Ventilación

Soluciones de instalación



Extensión para el tubo de condensación

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922776					
Nota	todos los modelos					
Altura de extensión	370 mm					

- ▶ Es adecuada para trasladar el vapor desde el tubo de salida



Optimizador de vapor

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922750			
Nota	todos los modelos			
Material	AISI 304			

- ▶ Solución perfecta para aumentar la uniformidad de la distribución de vapor con carga parcial, ya que retiene el vapor en la cavidad.
- ▶ Se recomienda para campanas de condensación que deban instalarse en hornos de encimera

Kits de apilado

Soluciones de instalación



Kits de apilado de horno sobre horno

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922620 (el.) 922622 (gas)	922620 (el.) 922623 (gas)	922621 (el.) 922624 (gas)	922621 (el.) 922625 (gas)
Medidas AnxFxAI	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (gas)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (gas)	
Altura de instalación total	electricidad: 1736 mm gas: 1766 mm	electricidad: 1986 mm gas: 2016 mm	electricidad: 1736 mm gas: 1766 mm	electricidad: 1986 mm gas: 2016 mm
Material	AISI 304			

- ▶ Perfectos para ahorrar espacio en la cocina
- ▶ Incluye: soportes, paneles externos, conductos de salida de humos y tuberías de agua, conexión de drenaje y patas ajustables
- ▶ Se puede montar en el lugar de trabajo
- ▶ Se debe solicitar la tipología (gas, electricidad) teniendo en cuenta el horno que se situará debajo
- ▶ El horno eléctrico 6 GN 1/1 puede apilarse sobre el horno eléctrico **air-o-system** 6 GN 1/1 utilizando el kit de compatibilidad PNC 922679 junto con el kit de apilado para la gama **air-o-system** PNC 922319 (o el repuesto correspondiente)



Elevadores para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1
PNC	922632 (con patas) 922635 (con ruedas)	922633 (con patas) 922634 (con ruedas)
Medidas AnxFxAI	829x669x390 mm (patas) 835x675x390 mm (ruedas)	1052x865x390 mm (patas) 1058x871x390 mm (ruedas)
Material	AISI 304	

- ▶ Permiten la limpieza y la elevación del horno inferior para facilitar las operaciones



Ruedas para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922704			
Material	AISI 304			

- ▶ Facilitan la limpieza detrás del horno
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos
- ▶ Si se montan en hornos de gas, se necesita un tubo flexible

Kits de apilado

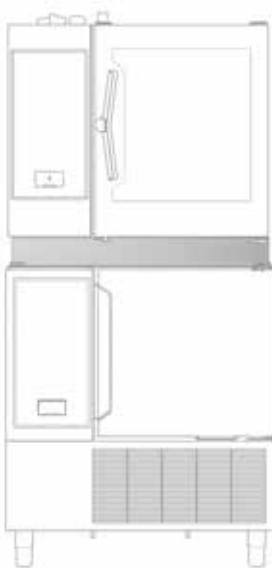
Soluciones de instalación



Carros para bastidores móviles de hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 y 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 y 10 GN 2/1	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1
PNC	922630	922631	922628 (sobre elevador)	922629 (sobre elevador)
Material	AISI 304			

- ▶ Aptos para la carga y descarga seguras de bastidores móviles sobre hornos superiores e inferiores
- ▶ Compatibles con bastidores móviles GastroNorm, para pan/pasteles y banquetes
- ▶ Los carros para bastidores móviles de hornos apilados son compatibles con los hornos air-o-system



Kits de apilado de horno 6 GN 1/1 sobre abatidor de 30 kg



Tamaño de horno	6 GN 1/1
Tamaño de abatidor	30 kg
PNC	880565
Medidas AnxFxAI	895x765x100 mm
Altura de instalación total	1832 mm (sobre patas)
Material	AISI 304

- ▶ Perfectos para ahorrar espacio en la cocina
- ▶ Incluye: soportes, paneles externos y conexión de drenaje
- ▶ Se puede montar en el lugar de trabajo
- ▶ No es necesario si se solicita el código Chill[®] para la instalación de torre (PNC 727729)
- ▶ Compatibilidad con kit de patas altas ajustables (PNC 922745)
- ▶ En el caso de un horno 6 GN 1/1 air-o-steam (o air-o-convect), se tiene que apilar sobre el abatidor de 30 kg Chill[®], solicite el kit de apilado 880586*
- ▶ Compatibilidad con hornos y abatidores con bisagra a izquierda
- ▶ Compatibilidad con air-o-chill



Ruedas para horno apilado sobre abatidor



Tamaño de horno	6 GN 1/1
Tamaño de abatidor	30 kg
PNC	880676
Material	AISI 304

- ▶ Facilitan la limpieza detrás del horno
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos
- ▶ Si se montan en hornos de gas, se necesita un tubo flexible

* Los kits de apilado anteriores air-o-chill 881049 y 881175 solo se pueden usar con abatidores de 30 kg Chill[®] con bisagra a la derecha

Kits de apilado

Soluciones de instalación



Kit de apilado de horno 6 GN 1/1 sobre abatidor/ congelador transversal de 15-25 kg



Tamaño de horno	6 GN 1/1
Tamaño de abatidor	5 GN transversal
PNC	922657
Medidas AnxFxAI	872x775x1040 mm
Altura de instalación total	1873 mm (6 GN 1/1)
Material	AISI 304

- ▶ Perfectos para ahorrar espacio en la cocina
- ▶ Se puede montar en el lugar de trabajo
- ▶ Compatible con abatidor/congelador:
725208, 725212, 725209, 725213, 725446

Varios

Soluciones de instalación



Puerta con bisagra a la izquierda

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	0CK383			
Gama	todos			

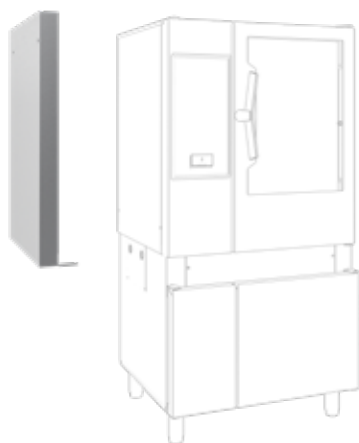
- ▶ Se recomiendan con instalación en fábrica, también se pueden sustituir en el lugar de trabajo



Apertura de puerta en dos pasos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922265			

- ▶ Aumenta la seguridad de las operaciones:
 - El primer paso permite la salida gradual del vapor, sin abrir la puerta por completo
 - El segundo paso permite abrir la puerta por completo



Escudos térmicos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Gama	todos					

- ▶ Protegen el lado izquierdo del horno (sistema electrónico) del sobrecalentamiento provocado por la proximidad de grandes fuentes de calor (por ej., asadores, hornos...)
- ▶ 70 mm de grosor

Varios

Soluciones de instalación



Escudos térmicos para hornos apilados

Tamaño de horno	6 GN 1/1 sobre 6 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 6 GN 2/1	6 GN 1/1 sobre 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sobre 10 GN 2/1
PNC	922660	922666	922661	922667
Gama	todos			

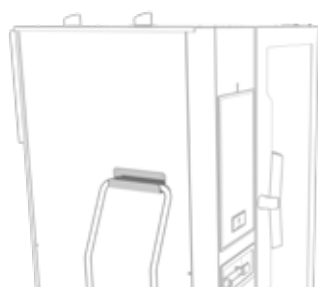
- ▶ Protegen el lado izquierdo del horno (sistema electrónico) del sobrecalentamiento provocado por la proximidad de grandes fuentes de calor (por ej., asadores, hornos...)
- ▶ 70 mm de grosor



Rampas de entrada

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922715	922716
Material	AISI 304	

- ▶ Para introducir y retirar del horno bastidores móviles de manera fácil y segura si se trabaja en suelos de cocina irregulares
- ▶ Se recomienda su uso con un carro de la gama SkyLine
- ▶ Obligatorio en el caso de suelos irregulares. La inclinación máxima admitida es de 1%: 1 mm cada 100 mm



Soporte de asa de carro

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922743	
Material	AISI 304	

- ▶ Para colgar el asa del carro cuando se introduce en el horno

Varios

Soluciones de instalación



Kit de 4 patas ajustables en altura con cobertura plástica negra

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922693			
Altura	100-115 mm			
Material	AISI 304 y plástico negro			



Kit de patas bridadas

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922351			
Altura	100-130 mm			
Material	AISI 304			

- ▶ Para fijar el equipo al suelo
- ▶ Para la sujeción segura del equipo en instalaciones marítimas y prevenir inclinaciones y deslizamientos
- ▶ Todos los hornos 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 se entregan de serie con patas bridadas
- ▶ Las versiones Marine de los hornos (PNC específico) se suministran de serie con patas bridadas



Kit de 4 patas ajustables en altura para hornos de 6 y 10 rejillas

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922745			
Altura	230-290 mm			
Material	AISI 304			

- ▶ Facilitan la limpieza debajo del horno



Kit de 4 ruedas regulables para hornos de 20 rejillas

Tamaño de horno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922701	

- ▶ Facilitan la limpieza detrás del horno
- ▶ Altura regulable (± 6 mm)
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos
- ▶ Si se montan en hornos de gas, se necesita un tubo flexible

Varios

Soluciones de instalación

Kits para la conversión de GLP a gas natural y viceversa

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922671 (GLP a gas natural) 922670 (gas natural a GLP)					

- ▶ En el caso de convertir hornos de 6 GN 1/1 o 6 GN 2/1 de gas natural a GLP, también se necesita la chimenea 922706

Kit de instalación de sistema de gestión de picos de potencia

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922774				922778	

- ▶ Necesario al configurar el equipo para sistema de terceros de gestión de picos de potencia

Kits de instalación de drenaje

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922636 (AISI304) 922637 (plástico)				922738 (AISI304) 922739 (plástico)	

SkyLine gama Abatidores/ congeladores



Tamaño	6GN1/1	10GN1/1	10GN2/1	20GN1/1	20GN2/1
Capacidad (abatidor/ congelador) - kg	30/30	50/50	100/70	100/85	150/120 200/170
Interfaz	Pantalla táctil	Pantalla táctil	Pantalla táctil	Pantalla táctil	Pantalla táctil
Refrigerante	R452	R452	R452	R452	R452
Configuración	Empotrado / Remoto	Empotrado / Remoto	Empotrado / Remoto	Remota	Empotrado / Remoto
Escala de temperaturas	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C
Abatimiento automático	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Ciclos especiales	Abatimiento Cruise, fermentación, fermentación retardada, descongelación rápida, Sushi&Sashimi, (abatimiento) al vacío Helado, yogur, chocolate			Abatimiento Cruise, descongelación rápida, Sushi&Sashimi, (abatimiento) al vacío, helado, yogur	
Sonda interna	3 sensores	3 sensores	3 sensores	3 sensores	3 sensores
Velocidades de ventilador	7	7	7	1	1
Programas	1000 (16 fases)	1000 (16 fases)	1000 (16 fases)	1000 (16 fases)	1000 (16 fases)
Funciones de higiene	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
OnE Connectivity	Opcional*	Opcional*	Opcional*	Opcional*	Opcional*
SkyDuo	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

* También está disponible una serie limitada de códigos estándar para conectividad OnE

Sonda alimentaria

Soluciones para abatimiento



Sonda de 3 sensores para abatidor congelador

Tamaño BCF	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880582					

- ▶ Equipamiento como accesorio estándar en todos los productos de la gama



Sonda de 6 sensores para abatidor congelador

Tamaño BCF	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880566					

- ▶ Accesorio opcional alternativo de la sonda de 3 sensores estándar para realizar mediciones más precisas.
- ▶ Se puede solicitar como accesorio instalado en fábrica.



Sonda USB de 3 sensores para abatidor congelador

Tamaño BCF	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880567					

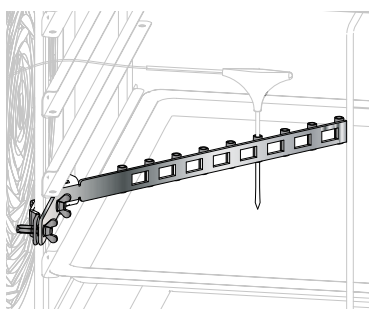
- ▶ Se utiliza además de la sonda de 3 sensores estándar
- ▶ Solución perfecta para pruebas multipunto
- ▶ No se recomienda para uso continuo



Sonda USB de 1 sensor para abatidor congelador

Tamaño BCF	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	881292					

- ▶ Se utiliza como solución de reserva para sustituir la sonda monosensor integrada en caso de que se dañe accidentalmente
- ▶ No se recomienda para uso continuo



Soporte de sonda para líquidos

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Tamaño BCF	todos					
PNC	922714					
Material	AISI 304					

Manipulación

Soluciones para abatimiento

Guías de acero inoxidable

Tamaño de horno y abatidor/congelador	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	880587		880588
Material	AISI 304		

Unidades remotas

Soluciones para abatimiento

Tamaño de abatidor/congelador	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	2x 20 GN 2/1
Aire	880577	881221	881222	881223	881224 (200 kg)	881225
					881269 (150 kg)	
Agua	880603	881226	881227	881228	881229 (200 kg)	
					881270 (150 kg)	
Aire/agua				881230		

► Nota: Comprueba los requisitos de instalación y los valores de consumo de agua

Instalación

Soluciones para abatimiento



Ruedas para abatidor/congelador

Tamaño de horno y abatidor/congelador	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	881284		881285
Material	AISI 304		

- ▶ Solución perfecta para la limpieza detrás del abatidor/congelador
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos (el PNC 881285 tiene 2 ruedas giratorias adicionales sin frenos)



Ruedas para horno apilado sobre abatidor

Tamaño de horno	6 GN 1/1
PNC	880676
Material	AISI 304

- ▶ Solución perfecta para la limpieza detrás del abatidor/congelador
- ▶ 2 ruedas giratorias con frenos y 2 ruedas fijas sin frenos
- ▶ Si se montan en hornos de gas, se necesita un tubo flexible
- ▶ Equipadas con soporte de fijación trasero para fijar la torre a la pared de manera segura



Patas bridadas para abatidor/congelador

Tamaño de horno y abatidor/congelador	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880589				
Material	AISI 304				

Encimera para abatidor/congelador 6 GN 1/1

Tamaño de horno	6 GN 1/1	
Puerta	Bisagra a derecha	Bisagra a izquierda
PNC	880581	881238
Material	AISI 304	



Comunicación fluida

Un mundo de soluciones digitales conectadas e impecables que simplifican tu trabajo y contribuyen al avance de tu negocio.



OnE Connected

Ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.


Utilízala para compartir recetas y supervisar información, como estados, estadísticas, datos de HACCP y consumos. Disponible para hornos SkyLine Premium^S, Premium, Pro^S y Pro Combi, y abatidores/congeladores Chill^S.

Configuración de OnE Connected

Los hornos SkyLine y los abatidores/congeladores pueden conectarse mediante un kit de conectividad al router local del cliente. Una vez conectados, se dispone de todos los servicios OnE Connected.

Kit de conectividad 922421



- admite WiFi  y conexión por cable 
- un kit por cada equipo 

El kit de conectividad se puede pedir como accesorio opcional. Los hornos SkyLine y los abatidores/congeladores también pueden solicitarse como "listos para conectividad" de fábrica (kit de conectividad ya instalado).

Cuando el horno SkyLine Premium^S/Pro^S y el abatidor/congelador están conectados mediante el kit de conectividad, SkyDuo puede activarse sin necesidad de accesorios adicionales.



Conexión por WiFi o cable al router local

Nota:

1. El uso de servicios OnE Connected requiere contrato de licencia de Electrolux Professional. Puede consultar los detalles de los servicios, incluidos disponibilidad y costes, en <https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/>
2. El número máximo de aparatos conectados que admite un único router depende de la capacidad del propio router.
3. Los partners de servicio autorizados por Electrolux Professional se encargan de instalar y poner en servicio todos los componentes durante la instalación de los equipos.

Un dúo creado para triunfar

Revoluciona tu forma de trabajar sin tensiones, ahorrando tiempo. con los hornos y abatidores/congeladores SkyLine de alto rendimiento.

SkyDuo



Eficiencia y productividad sin estrés con SkyDuo. Adelántate a tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^s, Pro^s y SkyLine Chill^s, y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.

Configuración de SkyDuo

Los hornos SkyLine Premium^s/Pro^s y los abatidores/congeladores pueden conectarse directamente por cable o mediante un kit de conectividad.

Kit de conectividad 922421



- admite WiFi  y conexión por cable  cuando se activa mediante el router local del cliente
- un kit por cada equipo
- permite la conexión directa entre dos aparatos por cable en caso de que no se necesiten los servicios OnE Connected

El kit de conectividad se puede pedir como accesorio opcional. Los hornos SkyLine y los abatidores/congeladores también pueden solicitarse como "listos para conectividad" de fábrica (kit de conectividad ya instalado).



No se necesita conexión a Internet
(si no se utilizan los servicios OnE Connected)

Nota:

1. Si solo se usa SkyDuo (sin OnE Connected), no se necesita la conexión a Internet. En este caso, para una comunicación más estable, el horno y el enfriador rápido pueden conectarse directamente por cable (conexión punto a punto), sin necesidad de router.
2. Los partners de servicio autorizados por Electrolux Professional se encargan de instalar y poner en servicio todos los componentes durante la instalación de los equipos.

Conectividad

Soluciones de instalación



Kit de amplificación de superantena WiFi y 3G

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922765					



Cable de antena RF LLC200A, 10 m de longitud

Tamaño del aparato	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922779					



Concentrador de conectividad (LAN) Router Ethernet + WiFi

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922412					



Concentrador de conectividad (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE)

Tamaño de horno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922399					



La excelencia define todo cuanto hacemos. Anticipándonos a las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

