

SkyLine Premium Natural Gas Combi Oven 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217783 (ECOG102T2G0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10 GN 2/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática.

225763 (ECOG102T2G6)

Opcional:

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje
 - Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en el sensor Lambda

- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador

- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador

- Modos de cocción: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 recetas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteurización de la pasta, deshidratación, control de alimentos seguros y control avanzado de alimentos seguros)

- Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad
 - Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista

- Sonda de temperatura de núcleo de sensor múltiple de 6 puntos

- Puerta doble de cristal con luces LED.

- Construcción de acero inoxidable en todo

- Se suministra con n.1 estructura para bandeja 2/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el proceso de cocción según el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento cargado para lograr el resultado de cocción seleccionado. Resumen en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 70 variantes por familia.
- Cycles +: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y de la cámara de cocción, - Sous-vide cooking, - Static Combi (para reproducir la cocina tradicional del horno estático), - Pasteurización de la pasta, - Ciclos de deshidratación (ideal para secar frutas, verduras, carnes, mariscos), - Alimentos Control seguro (para controlar automáticamente la seguridad del proceso de cocción de acuerdo con las normas de higiene HACCP), - Control avanzado de seguridad alimentaria (para controlar la cocción con factor de pasteurización).
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de cocina de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Con el sistema de distribución de aire OptiFlow se

Aprobación:

logra el máximo rendimiento en la uniformidad de cocción y el control de la temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara de cocción que combina un ventilador de velocidad variable de alta precisión y una válvula de ventilación.

- Ventilador con 7 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador. También programable con inicio diferido.
- 3 opciones de químicos diferentes disponibles: sólido, líquido (requiere accesorio opcional), enzimático.
- La función Plan-y-guarda organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- Con SkyDuo, horno y abridor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- GraseOut: predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.

Construcción

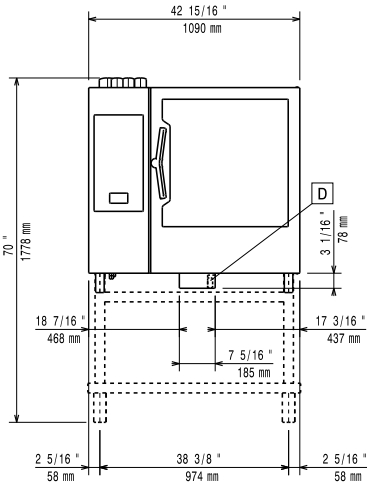
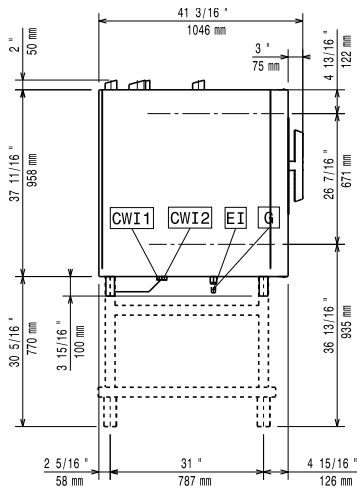
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Se suministra con una bandeja n.1 2/1 GN, 67 mm de paso.

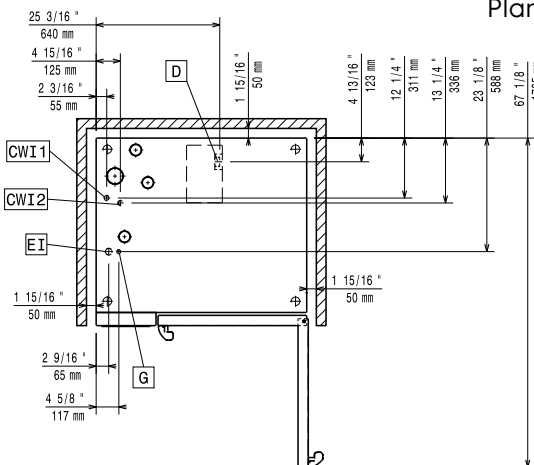
accesorios opcionales

- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) PNC 920003 □
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automática de resina PNC 921305 □
- Descalcificador resina PNC 921306 □
- Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) PNC 922003 □
- Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017 □
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036 □
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062 □
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076 □
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171 □
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175 □
- Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm PNC 922189 □
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm PNC 922190 □
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm PNC 922191 □
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239 □
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264 □
- Kit de apertura de puertas de doble paso PNC 922265 □
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266 □
- Sonda USB para cocción al vacío PNC 922281 □
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325 □
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326 □
- 6 Espetones cortos PNC 922328 □
- Nanofiltro de agua para hornos 10 GN 2/1 y 20 GN 1/1 y 2/1 PNC 922344 □
- Filtro de ósmosis reversible externo para hornos 10 GN 2/1 y 20 GN 1/1 y 2/1 hornos PNC 922345 □
- Ganchos Multiusos PNC 922348 □
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM PNC 922351 □
- Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. PNC 922357 □

- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 gn 2/1 PNC 922366
- Soporte de bandeja para 6 10 GN 2/1 - base para horno desmontable PNC 922384
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared PNC 922386
- Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) PNC 922603
- Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm PNC 922604
- Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN PNC 922605
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922609
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 PNC 922613
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 (sólo para 217783) PNC 922616
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618
- Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 10 GN 2/1 GAS PNC 922625
- Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 PNC 922627
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 PNC 922631
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922636
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922637
- Carro con 2 recipientes para recogida de grasa. PNC 922638
- Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) PNC 922639
- Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 PNC 922650
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE PNC 922654
- Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno PNC 922664
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 PNC 922667
- Kit para convertir de gas natural a GLP PNC 922670
- Kit para convertir de GLP a GAS natural PNC 922671
- Condensador de vapor para hornos de gas PNC 922678
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 PNC 922692
- 4 patas ajustables con cubierta negra para hornos de 6 y 10 GN, 100-115mm PNC 922693
- Placa Wifi (NIU) PNC 922695
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 2/1. PNC 922729
- Campana extractora con ventilador para hornos apilados de 6+6&10 GN 2/1 PNC 922731
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 2/1 PNC 922734
- Campana extractora sin ventilador para hornos apilados de 6 + 6 o 6 + 10 GN 2/1 PNC 922736
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM PNC 922745
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747
- CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752
- Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000
- Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001
- Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002
- Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004
- Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 PNC 925005
- Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 PNC 925006
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Astillas Madera Roble - 450GR PNC 930209
- Astillas de madera: Nuez dura - 450GR PNC 930210
- Astillas de madera MAPA 450GR PNC 930211
- Astillas de madera cereza - 450GR PNC 930212
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 PNC 930218

Alzado

Lateral


CWI1 = Entrada de agua fría 1 **EI** = Conexión eléctrica
CWI2 = Entrada de agua fría 2 **G** = Conexión de gas
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta

Eléctrico
Suministro de voltaje

217783 (ECO102T2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225763 (ECO102T2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Potencia instalada:

1.5 kW

Circuit breaker required
Gas
Potencia gas:

47 kW

Standard gas delivery:

Natural Gas G20

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:

1/2" MNPT

GLP
Carga térmica total:

189025 BTU (47 kW)

Agua
Conexión de entrada de agua "FCW"

3/4"

Presión:

1-4.5 bar

Desagüe "D":

50mm

Temp. máx. entrada de suministro de agua:

30 °C

Cloruro:

<17 ppm

Conductividad:

>285 µS/cm

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Instalación
Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Capacidad
GN:

10 - 2/1 Gastronorm

Máxima capacidad de carga:

100 kg

Info
Bisagras de la puerta

Derecho

Dimensiones externas, ancho

1090 mm

Dimensiones externas, alto

1058 mm

Dimensiones externas, fondo

971 mm

Dimensiones externas, peso

195.5 kg

Peso neto

195.5 kg

Peso del paquete

222.5 kg

Volumen del paquete

 1.58 m³