

SkyLine Pro Electric Combi Oven 6GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217911 (ECO62C2C0)

SkyLine Pro mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 2/1, eléctrico, programable, limpieza automática

217921 (ECO62C2A0)

SkyLine Pro mixto SIN BOILER con control digital, 6 GN 2/1, eléctrico, programable, limpieza automática

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.

- Función de vaporización sin caldera para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- 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 un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces led.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con n.1 estructura para bandejas 2/1 GN, 67 mm de paso.

Características técnicas

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Función de vaporización sin caldera para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera: -0 = sin humedad adicional (dorado, gratinado, horneado, alimentos precocinados)-1-2 = baja humedad (pequeñas porciones de carne y pescado)-3-4 = humedad media baja (trozos grandes de carne, recalentamiento, pollo asado y prueba)-5-6 = humedad media (vegetales asados y primer paso de carne y pescado asados)-7- 8 = humedad media-alta (verduras guisadas)-9-10 = humedad alta (carne escalfada y papas)
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- Con el sistema de distribución de aire OptiFlow se 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 5 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- SkyClean: Sistema automático e integrado de autolimpieza. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- 3 opciones de químicos diferentes disponibles: sólido, líquido (requiere accesorio opcional), enzimático.
- 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).
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.

Aprobación: _____

Construcción

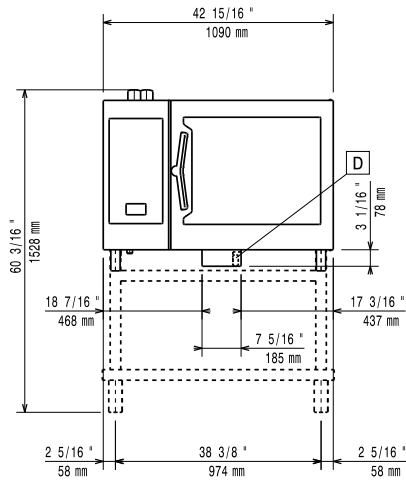
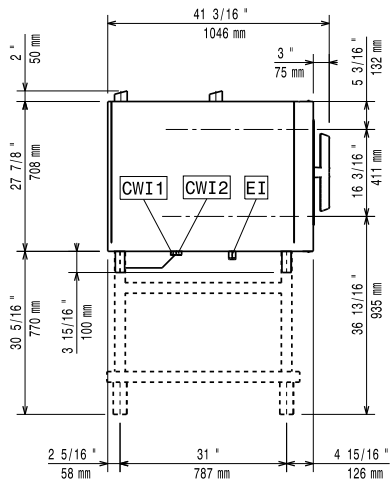
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).
- Puerta con doble cristal térmico con estructura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

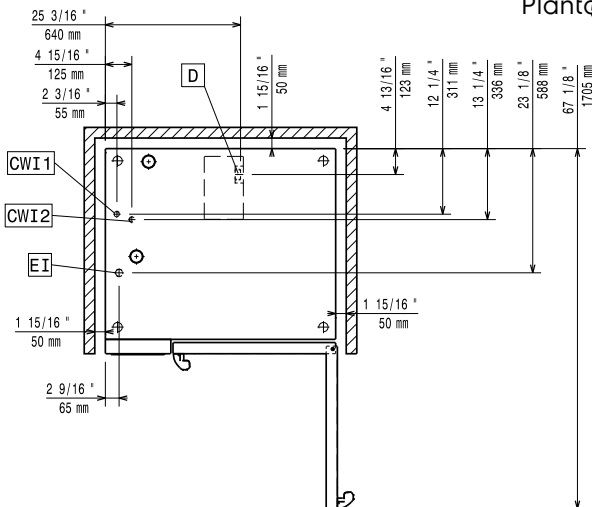
- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) PNC 920003
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) PNC 922003
- Parrillas 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
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326

- 6 Espetones cortos PNC 922328
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338
- Ganchos Multiusos PNC 922348
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM PNC 922351
- 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
- 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
- Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN PNC 922605
- Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM PNC 922611
- 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 PNC 922616
- Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN PNC 922617
- Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 eléctrico sobre horno 6&10 GN 2/1 eléctrico H=120MM PNC 922621
- Carro para estructura deslizante para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 PNC 922627
- Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados PNC 922629
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 PNC 922631
- Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1 PNC 922633
- Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM PNC 922634
- 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
- Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 PNC 922644
- 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 6 GN 2/1 Horno PNC 922665
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1 PNC 922666
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 PNC 922667
- Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM PNC 922681
- 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
- Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM PNC 922700
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 2/1, eléctrica PNC 922719
- Campana antiolores con ventilación para hornos apilados 6+6&10 GN 1/1, horno eléctrico PNC 922721
- Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 & 10 GN 2/1 PNC 922724
- Campana de condensación con ventilador para hornos apilados 6+6&10 GN 2/1 Eléctrico PNC 922726
- 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
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje

217911 (ECO E62C2C0) 220-240 V/3 ph/50-60 Hz
 217921 (ECO E62C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia instalada:

21.4 kW

Circuit breaker required

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

Dureza:

5 °fH / 2.8 °dH

Cloruro:

<10 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:

6 - 2/1 Gastronorm

Máxima capacidad de carga:

60 kg

Info

Bisagras de la puerta

Derecho

Dimensiones externas, ancho

1090 mm

Dimensiones externas, alto

808 mm

Dimensiones externas, fondo

971 mm

Dimensiones externas, peso

133 kg

Peso neto

133 kg

Peso del paquete

156 kg

Volumen del paquete

1.27 m³