

SkyLine Pro SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


217914 (ECO201C2C0)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática

217924 (ECO201C2A0)

SkyLine Pro Horno mixto SIN BOILER con control digital, 20 GN 1/1, eléctrico, programable, limpieza automática

Descripción

Artículo No. _____

- Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.
- Función de vaporización sin boiler 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 una bandeja n.1 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Patas regulables de nivelación.

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.
- Se suministra con carro con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Protector de puerta integrado para evitar la dispersión de vapor y calor por puerta cuando no se utiliza el bastidor enrollable.

accesorios incluidos

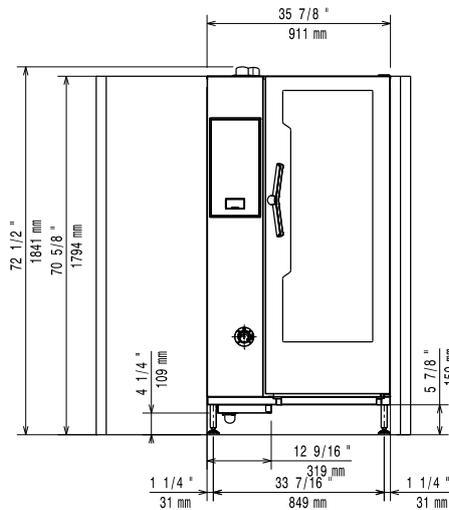
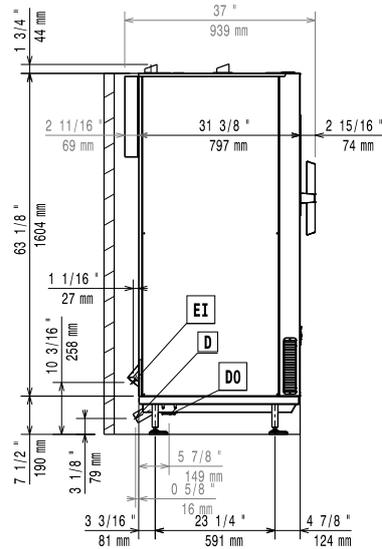
- 1 de Carro con soporte para bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm PNC 922753

accesorios opcionales

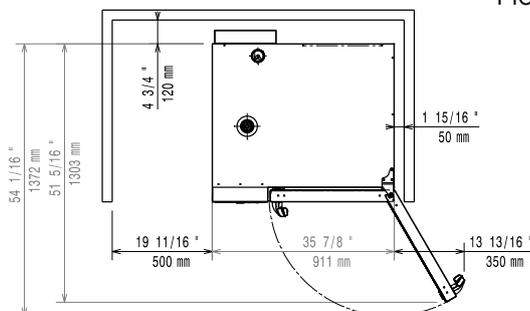
- Polvo de limpieza C23;100 bolsas para tambor de plástico;un 1823, CL2,e; hidróxido de sodio, sólido (mezcla) PNC 0s2392
- Tableta de abrillantador y desincrustante c25; conf. 50 bolsas de plástico para tambor PNC 0s2394
- Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) PNC 920003
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- 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 para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 PNC 922086
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm PNC 922189
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm PNC 922190
- Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm PNC 922191
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264

- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. PNC 922321
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise PNC 922324
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- 4 Espetones largos PNC 922327
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338
- 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
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 PNC 922362
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 1/1 PNC 922365
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared PNC 922386
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652
- Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno PNC 922659
- Carro con estructura para bandejas 15xGN1/1, paso 84mm PNC 922683
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687
- Placa Wifi (NIU) PNC 922695
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana antiolores para hornos 20 GN 1/1, eléctrica PNC 922720
- Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 20 GN 1/1 PNC 922725
- Campana extractora con ventilador para hornos 20 GN 1/1. PNC 922730
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 20 GN 1/1 PNC 922735
- Bandeja para cocción estática tradicional - PNC 922746 H = 100MM
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747
- Carro con soporte para bandeja, 20 GN 1/1, paso de 63 mm PNC 922753
- Carro con soporte para bandeja, 16 GN 1/1, paso de 80 mm PNC 922754
- Carro para banquetes con soporte para platos para horno y abatidor 20GN 1/1, paso de 74 mm PNC 922756
- Carro de pastelería/panadería con plataforma de rejillas de 600 x 400 mm para horno 20 GN 1/1 y abatidor/ congelador PNC 922761
- Carro para banquetes con soporte para sostener 45 platos para horno y abatidor de 20 GN 1/1, paso de 90 mm PNC 922763

- Kit de compatibilidad para carros aos/
easyline (producidos hasta 2019) con
hornos combi SkyLine/Magistar 20 GN
1/1 PNC 922769
- Kit de compatibilidad para hornos aos/
easyline 20GN con carro Skyline/
Magistar PNC 922771
- Reductor de presión de entrada de
agua PNC 922773
- 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 esquias -
GN 1/1 PNC 925006
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1
PNC 925007
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1
PNC 925008
- Recipiente antiadherente GN 1/2
H=20MM PNC 925009
- Bandeja antiadherente - GN 1/2
H=40MM PNC 925010
- Recipiente antiadherente GN 1/2
H=60MM PNC 925011
- 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

Alzado

Lateral


CW11 = Entrada de agua fría 1 EI = Conexión eléctrica
 CW12 = Entrada de agua fría 2
 D = Desagüe
 DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje

217914 (ECO201C2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217924 (ECO201C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia instalada:

37.7 kW

Necesario automático de corte individual

Agua

Conexión de entrada de agua

"FCW" 3/4"

Presión: 1-4.5 bar

Desagüe "D": 50mm

Electrolux [/ b] recomienda el uso de agua tratada, basado en el análisis de las condiciones específicas de la instalación. Por favor, refiérase al manual para más detalles de la calidad del agua necesaria.

Consulte el manual del usuario para obtener información detallada sobre la calidad del agua.

Temp. máx. entrada de suministro de agua:

30 °C

Dureza: 5 °fH / 2.8 °dH

Cloruro: <10 ppm

Conductividad: >285 µS/cm

Instalación

Espacio libre:

217914 (ECO201C2C0) 5 cm detrás y lado derecho

Espacio libre para acceso del Servicio:

217914 (ECO201C2C0) 50 cm lado izquierdo

Capacidad

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 911 mm

Dimensiones externas, alto 1794 mm

Dimensiones externas, fondo 864 mm

Dimensiones externas, peso 340 kg

Peso neto 340 kg

Peso del paquete 360 kg

Volumen del paquete 1.83 m³