

## SkyLine Pro Gas Natural Horno Combi 10GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



### Descripción

#### Artículo No.

Horno Combi con interfaz digital con selección guiada.

- Función de vapor sin caldera para agregar y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad del ventilador.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e incorporado. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Modos de cocción: programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combinados y de convección); Ciclo de cocción EcoDelta.
- Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos, programas y configuraciones de HACCP. Conectividad lista.
- Sonda de temperatura central de un solo sensor.
- Puerta de doble cristal con luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Se suministra con n. 1 bandeja rack 2/1 GN, 67 mm de paso

#### Aprobación:

### 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 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
- 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.
- GreaseOut: 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).
- 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.

### Construcción

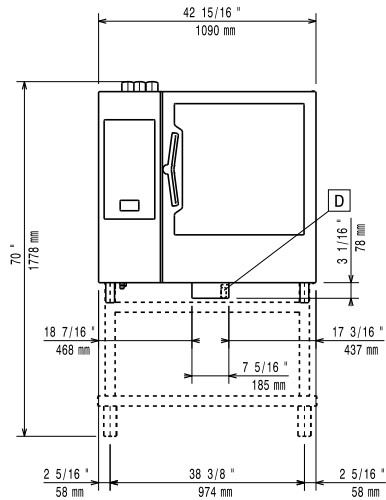
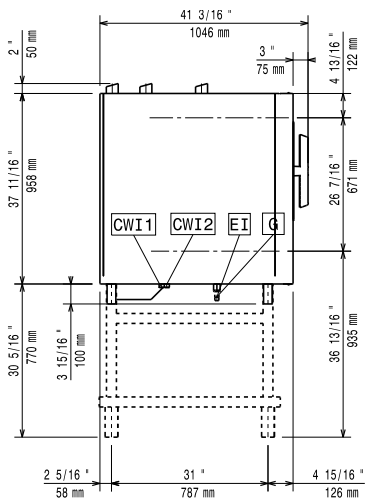
- Diseño centrado en el ser humano con certificación de 4 estrellas para ergonomía y usabilidad.
- Mango en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo, lo que simplifica el manejo de las bandejas (diseño registrado en EPO).
- Puerta de doble acristalamiento térmico con estructura de marco abierto, para un panel exterior fresco de la puerta. Balancee el vidrio interior de fácil apertura con bisagras en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Construcción de acero inoxidable 304 AISI completo.
- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Certificación de protección contra agua pulverizada IPX 5 para una fácil limpieza.
- Se suministra con una bandeja n.1/1 GN, 67 mm de paso.

### Accesorios opcionales

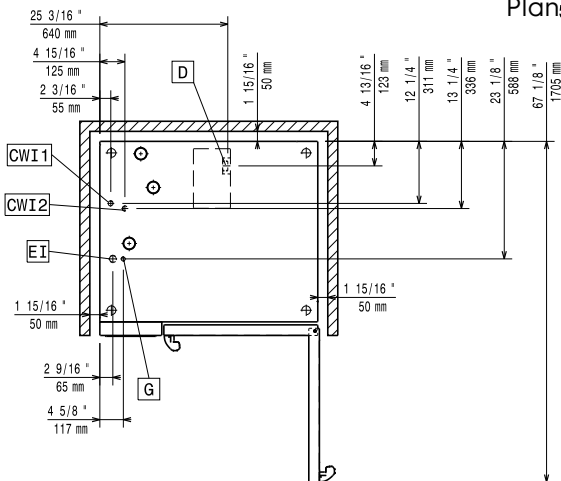
- - NOT TRANSLATED -  PNC 920003
- Descalcificador de agua automático para hornos  PNC 921305
- Descalcificador resina  PNC 921306
- Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise  PNC 922003
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN  PNC 922017
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN  PNC 922036
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922062
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922076
- Ducha vista  PNC 922171
- Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN  PNC 922175
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38)  PNC 922189
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20)  PNC 922190
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20)  PNC 922191
- 2 cestos para freír, para hornos  PNC 922239
- Rejilla en acero inoxidable para pastelería 400x600 mm, AISI 304  PNC 922264
- Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno  PNC 922265
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg)  PNC 922266
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos  PNC 922325
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas.  PNC 922326
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326)  PNC 922328

- - NOT TRANSLATED -  PNC 922344
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922345
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922348
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922351
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922357
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922362
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922366
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922384
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922386
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922603
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922604
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922605
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922609
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922613
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922625
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922627
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922631
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922636
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922637
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922638
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922639
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922650
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922651
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922652
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922654
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922664
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922667
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922670
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922671
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922678
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922687
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922692
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922693
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922695
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922699
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922713
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922714
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922729
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922731
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922734
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922736
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922745
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922746
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922747
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922752
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM  PNC 925000
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM  PNC 925001
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM  PNC 925002
- PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS  PNC 925003
- PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1  PNC 925004
- PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1  PNC 925005
- BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1  PNC 925006

- REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 PNC 925008
- - NOT TRANSLATED - PNC 930209
- - NOT TRANSLATED - PNC 930210
- - NOT TRANSLATED - PNC 930211
- - NOT TRANSLATED - PNC 930212
- - NOT TRANSLATED - PNC 930218

**Alzado**

**Lateral**


- |  |                         |
|--|-------------------------|
| CWI1 = entrada de agua fría                  | 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	225963 (ECO102C2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Potencia instalada:		1.5 kW
Circuit breaker required		

### Gas

Potencia gas:	35 kW
[NOT TRANSLATED]	Natural Gas G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
GLP	
Carga térmica total:	140916 BTU (35 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
[NOT TRANSLATED]	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:	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	182 kg
Peso neto	182 kg
Peso del paquete	209 kg
Volumen del paquete	1.58 m <sup>3</sup>