

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**225964 (ECOG201C2G6)**

Horno Combi sin caldera SkyLine Pro con control digital, 20x1 / 1GN, gas, programable, limpieza automática

## 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.
- Suministrado con bandeja n. 1 rack 1/1 GN, paso 63 mm.
- Patas niveladoras ajustables.

## 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

Aprobación: \_\_\_\_\_

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.
- Se suministra con n. 1 bandeja rack 1/1GN, paso 63 mm
- Certificación de protección contra agua pulverizada IPX 5 para una fácil limpieza.
- Protector de puerta integrado para evitar la dispersión de vapor y calor de la puerta, cuando no se utiliza el bastidor.

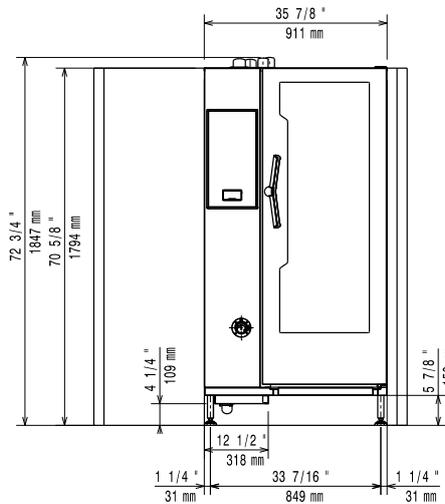
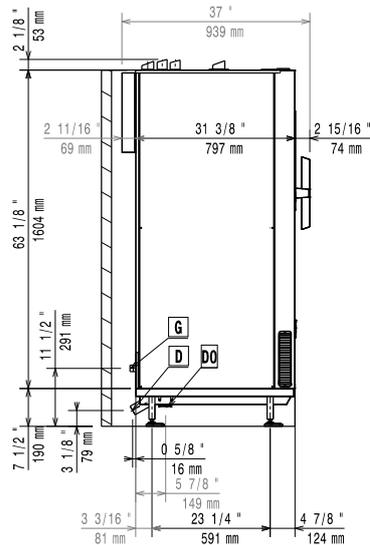
### Accesorios incluidos

- 1 de - NOT TRANSLATED - PNC 922753

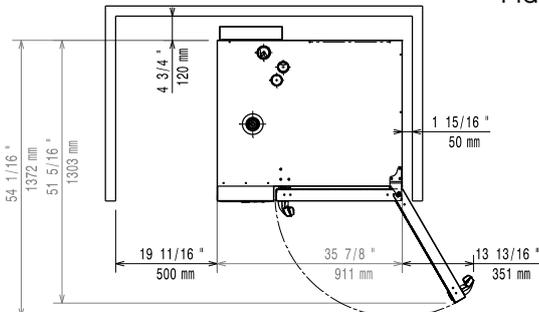
### Accesorios opcionales

- - NOT TRANSLATED - PNC 920003
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- 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
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) PNC 922086
- Ducha vista PNC 922171
- 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
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266
- - NOT TRANSLATED - PNC 922321
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 4 espetones largos PNC 922324
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326

- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338
- - NOT TRANSLATED - PNC 922344
- - NOT TRANSLATED - PNC 922345
- - NOT TRANSLATED - PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922362
- - NOT TRANSLATED - PNC 922365
- - NOT TRANSLATED - PNC 922386
- - NOT TRANSLATED - PNC 922651
- - NOT TRANSLATED - PNC 922652
- - NOT TRANSLATED - PNC 922659
- - NOT TRANSLATED - PNC 922670
- - NOT TRANSLATED - PNC 922671
- - NOT TRANSLATED - PNC 922678
- - NOT TRANSLATED - PNC 922683
- - NOT TRANSLATED - PNC 922687
- - NOT TRANSLATED - PNC 922695
- - NOT TRANSLATED - PNC 922713
- - NOT TRANSLATED - PNC 922714
- - NOT TRANSLATED - PNC 922730
- - NOT TRANSLATED - PNC 922735
- - NOT TRANSLATED - PNC 922746
- - NOT TRANSLATED - PNC 922747
- - NOT TRANSLATED - PNC 922753
- - NOT TRANSLATED - PNC 922754
- - NOT TRANSLATED - PNC 922756
- - NOT TRANSLATED - PNC 922763
- - NOT TRANSLATED - PNC 922769
- - NOT TRANSLATED - PNC 922770
- - NOT TRANSLATED - PNC 922771
- 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
- BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1 PNC 925007
- REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 PNC 925008
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=20MM PNC 925009
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=40MM PNC 925010
- RECIPIENTE ANTIADHERENTE GN1/2 H=60MM PNC 925011
- - NOT TRANSLATED - PNC 930209
- - NOT TRANSLATED - PNC 930210
- - NOT TRANSLATED - PNC 930211
- - NOT TRANSLATED - PNC 930212

**Alzado**

**Lateral**


- |  |                         |
|--|-------------------------|
| CW11 = entrada de agua fría                  | EI = conexión eléctrica |
| CW12 = entrada de agua fría 2                | G = conexión de gas     |
| D = desagüe                                  |                         |
| DO = desbordamiento de la tubería de desagüe |                         |

**Planta**


### Eléctrico

Suministro de voltaje	225964 (ECO201C2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Potencia instalada:		1.8 kW
Circuit breaker required		

### Gas

Potencia gas:	42 kW
[NOT TRANSLATED]	Natural Gas G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" MNPT
GLP	
Carga térmica total:	168894 BTU (42 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:	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 m <sup>3</sup>