

SkyLine Premium

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #


229714 (ECO20IT3C0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 cristales

229724 (ECO20IT3A0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 cristales

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 de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Se suministra con n.1 trolley rack 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Pies regulables de nivelación.

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 abatidor 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 triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- 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.
- 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, CL2e; 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 automática 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 ☐
- Sonda USB para cocción al vacío PNC 922281 ☐
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. PNC 922321 ☐
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise PNC 922324 ☐
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326 ☐
- 4 Espetones largos PNC 922327 ☐

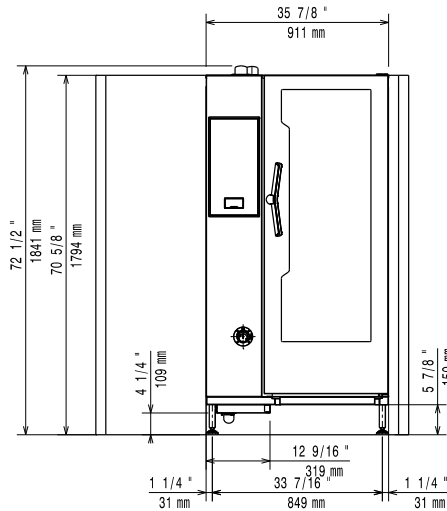
- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| • Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) | PNC 922338 | • Kit de compatibilidad para hornos aos/easyline 20GN con carro Skyline/Magistar | PNC 922771 |
| • Nanofiltro de agua para hornos 10 GN 2/1 y 20 GN 1/1 y 2/1 | PNC 922344 | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 |
| • Filtro de ósmosis reversible externo para hornos 10 GN 2/1 y 20 GN 1/1 y 2/1 hornos | PNC 922345 | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 |
| • Parrilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 |
| • Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 1/1 | PNC 922365 | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared | PNC 922386 | • Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | PNC 922618 | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 | PNC 925006 |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 | PNC 925007 |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 |
| • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno | PNC 922659 | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM | PNC 925009 |
| • Carro con estructura para bandejas 15xGN1/1, paso 84mm | PNC 922683 | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM | PNC 925011 |
| • Placa Wifi (NIU) | PNC 922695 | • Astillas Madera Roble - 450GR | PNC 930209 |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | • Astillas de madera: Nuez dura - 450GR | PNC 930210 |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | • Astillas de madera MAPA 450GR | PNC 930211 |
| • Campana antiolores para hornos 20 GN 1/1, eléctrica | PNC 922720 | • Astillas de madera cereza - 450GR | PNC 930212 |
| • Campana de ondensación 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 - H = 100MM | PNC 922746 | | |
| • 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 54 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 | | |



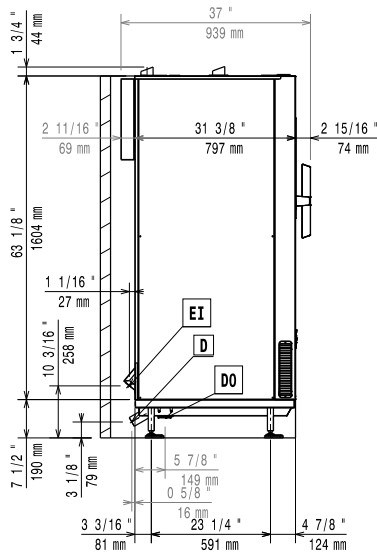
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1

Alzado

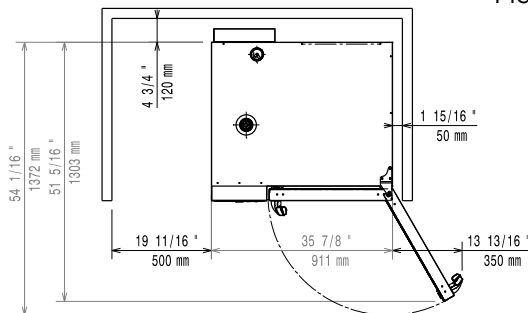


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

229714 (ECO201T3C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

229724 (ECO201T3A0)

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

Cloruro:

<17 ppm

Conductividad:

>285 µS/cm

Instalación

Espacio libre:

229714 (ECO201T3C0)

5 cm detrás y lado derecho

Espacio libre para acceso del

Servicio:

229714 (ECO201T3C0)

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



SkyLine Premium
 SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil,
 20 GN 1/1
 La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso