

## SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**229715 (ECO202T3C0)**

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1, eléctrico, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, versión verde con puerta de 3 cristales

**229725 (ECO202T3A0)**

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 2/1, 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 automática 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
- Suministrado con n.1 carro rack 2/1 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.
- 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.
- Se suministra con una estructura de guías para bandejas 2/1 GN, 63 mm de paso.

## accesorios incluidos

- 1 de Carro con plataforma portabandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm (incluido) PNC 922757

## 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 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
- Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63mm PNC 922044
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 80 mm PNC 922046
- Carro con estructura para banquetes de 92 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 20xGN2/1 PNC 922055
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para HORNO Y ABATIDOR/ CONGELADOR 20GN2/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922069
- 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
- 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
- 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
- Carro con estructura de banquetes de 116 platos para Hornos y abatidores 20XGN2/1 - Paso de 66MM  PNC 922349
- 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
- Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 20 GN 2/1  PNC 922367
- 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 20 GN 2/1 Horno  PNC 922658
- Carro con estructura para bandejas 15 GN 2/1, paso 84mm  PNC 922686
- 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
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM  PNC 922746
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm  PNC 922747
- Carro con plataforma portabandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm (incluido)  PNC 922757
- Carro de bandejas 16 gn 2/1, separación 80 mm  PNC 922758
- Carro banquetes para 92 platos de horno y abatidor 20 gn 2/1, separacion 85mm  PNC 922760
- Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 gn 2/1, separación 80 mm (16 guías)  PNC 922762
- Carro banquetes para 116 platos de horno y abatidor 20 gn 2/1, separacion 66 mm  PNC 922764
- Kit de compatibilidad para carros aos/ easyline (producidos hasta 2019) con hornos combi Skyline/Magistar 20GN 2/1  PNC 922770
- 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 esquías - 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

