

SkyLine Premium SkyLine PremiumS Horno 20 GN 1/1 - Gas - Puerta de 3 Vidrios

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


229764 (ECOG20IT3G0)

SkyLine PremiumS Horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20 GN 1/1, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, programa de 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 carro de estructura bandejas 1/1 GN, 63 mm de paso.
- Patas 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 convectivo y vapor para obtener un ambiente de cocción controlado por la 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, - Sousvide 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 exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- 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 automático e integrado de autolimpieza. 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.
- Make-it-mine 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.
- Comunicación automática SkyDuo: Horno y Abatidor para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento mediante la creación de un ambiente controlado y seguro para optimizar el tiempo y la eficiencia (Kit SkyDuo disponible como accesorio opcional).
- GreaseOut: predispuerto 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).
- 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 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.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- 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.
- Se suministra con n. 1 bandeja rack 1 / 1GN, paso 63 mm

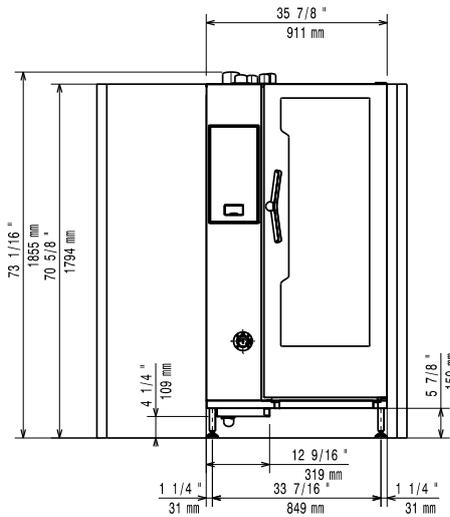
Accesorios incluidos

- 1 de - NOT TRANSLATED - PNC 922753

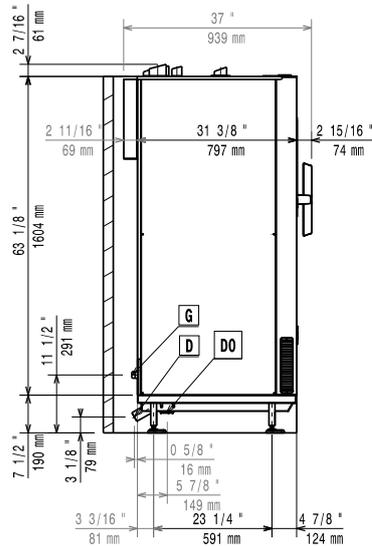
Accesorios opcionales

- - 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
- Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 PNC 922281
- - 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

Alzado

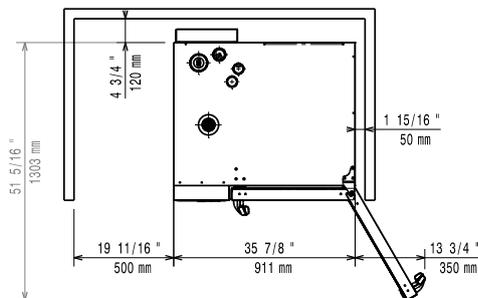


Lateral



CW1 = entrada de agua fría
 CW12 = entrada de agua fría 2
 D = desagüe
 DO = desbordamiento de la tubería de desagüe
 EI = conexión eléctrica
 G = conexión de gas

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje
 229764 (ECO201T3G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia instalada: 1.8 kW
Se requiere disyuntor

Gas

Potencia gas: 54 kW
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1" MNPT
GLP
Carga térmica total: 217344 BTU (54 kW)

Agua

Conexión de entrada de agua "FCW": 3/4"
Presión: 1-4.5 bar
Desagüe "D": 50mm
Electrolux recomienda el uso de agua tratada, basada en pruebas de condiciones específicas del agua.
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

Despeje: Despeje: 5 cm lados posterior y derecho.
Autorización sugerida para el acceso al servicio: 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