Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



229747 (ECOE101T3C30) * NOT TRANSLATED *

Ana Özellikler

- Seçilen ayarlara göre yüksek hassasiyette nem ve sıcaklık kontrolü sağlayan dahili buhar jeneratörü.
- Tutarlı kaliteli sonuçlar için yiyeceğin miktarını ve boyutunu otomatik olarak algılayan Lambda sensor gerçek nem kontrolünü garanti eder.
- Özel hazne tasarımı sayesinde, şok soğutma/ısıtma homojenliği ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans sağlayan OptiFlow hava dağıtım sistemi.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör çekirdek sıcaklık probu.
- 300 ila 1500 devir/dakika arasında 7 fan hızı pişirme sırasında olağanüstü bir eşitlik sağlanır. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Konveksiyon programı, kuru sıcak (25°C - 300°C): Düşük nemli pişirme için ideal.
- Kombi programı (25°C - 300°C): nem kontrollü pişirme ortamı elde etmek için yayılan ısı ve buharı birleştirmek, pişirme işlemini hızlandırmak ve ağırlık kaybını azaltmak.
- SkyClean: Temizleme sistemi, 4 temizleme programı ve 1 durulama programından oluşur. Her temizleme programı, Eco seçenekleri aracılığıyla özelleştirilebilir ve çalışma parametreleri ihtiyaca göre uyarlanabilir. Mevcut seçenek kombinasyonları sayesinde sistem, 32 farklı yapılandırma sunarak 32 adede kadar seçilebilir temizleme programı sağlar.
- Düşük Isıda Buhar programı (25°C - 99°C): sous-vide, yeniden rejenerasyon ve hassas pişirme için ideal. Buhar programı (100°C): deniz ürünleri ve sebzeler. Yüksek sıcaklıkta buhar (101°C - 130°C).
- Kısa temizlik programı: Sadece 33 dakika süren optimize edilmiş temizlik programı ile verimliliği artırır ve duruş sürelerini azaltır.
- Otomatik mod, 9 gıda ailesi (et, kümes hayvanları, balık, sebzeler, makarna/pirinç, yumurta, tuzlu ve tatlı fırın ürünleri, ekmek, tatlı) ve 100'den fazla önceden yüklenmiş pişirme seçeneği içerir. Otomatik algılama aşaması sayesinde fırın, yerleştirilen gıdanın boyutuna, miktarına ve türüne göre pişirme sürecini optimize ederek seçilen pişirme sonucuna ulaşır. Pişirme parametrelerinin gerçek zamanlı izlenmesini sağlar. Her gıda ailesi için 70 adede kadar tarifi kişiselleştirme ve kaydetme imkânı sunar.
- Pişirme Döngüleri (Cycles) :
  - Rejenerasyon; Tabakta banket servis veya tepside yeniden ısıtma için idealdir. - Düşük Isıda Pişirme; Ağırlık kaybını en aza indirir ve gıda kalitesini maksimize eder. - Patent US7750272B2 ve ilgili patent ailesi.
  - Mayalama programı - EcoDelta Pişirme; Gıda probu ile, ürün çekirdek sıcaklığı ile pişirme haznesi arasında önceden ayarlanmış sıcaklık farkını koruyarak pişirme. - Sous-vide pişirme - Statik Kombi; Geleneksel statik fırın pişirme yöntemini taklit eder.
  - Makarnanın pastörizasyonu - Kurutma programı; Meyve, sebze, et ve deniz ürünlerinin kurutulması için idealdir.

Onay:

- Gıda Güvenliği Kontrolü; HACCP hijyen standartlarına uygun olarak pişirme sürecinin güvenliğini otomatik olarak izler. - Patent US6818865B2 ve ilgili patent ailesi. - Gelişmiş Gıda Güvenliği Kontrolü; Pastörizasyon faktörüne göre pişirme sürecini yönetir.
- Program modu: Fırının hafızasında en fazla 1000 tarif saklanabilir ve bu sayede aynı tarif her zaman birebir aynı şekilde yeniden oluşturulabilir. Tarifler, menüyü daha iyi organize etmek için 16 farklı kategori altında gruplanabilir. Ayrıca 16 adımlı pişirme programları da mevcuttur.
- MultiTimer fonksiyonu, aynı anda 60 farklı pişirme programını yöneterek esnekliği artırır ve mükemmel pişirme sonuçları sağlar. 200 adede kadar MultiTimer programı kaydedilebilir.
- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- Arıza durumunda duruş süresini önlemek için otomatik olarak devreye giren, kendi kendini teşhis eden yedekleme modu.
- Yağ tahliye sistemi (GreaseOut): Entegre yağ tahliye ve toplama kiti (kitin kullanılabilmesi için fırının özel kod ile sipariş edilmesi gerekmektedir).
- Electrolux Professional, en iyi pişirme sonuçlarını garanti altına almak ve cihazın ömrünü uzatmak için arıtılmış su kullanılmasını önermektedir. Uygun su filtresini seçmek için yerel su koşullarını kontrol ediniz. Daha fazla bilgi web sitesinde mevcuttur.

Konstruksiyon

- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemine sahip entegre sprey tabancası.
- Korozyona karşı koruma sağlamak için 316L AISI paslanmaz çelikten boyler.
- Kolay temizlik için iki menteşeli iç panele sahip üç camlı (termal yalıtımlı) kapı ve çift LED aydınlatma şeridi.
- Kolay temizlik için tüm yuvarlatılmış köşelere sahip kusursuz hijyenik iç kabin.
- Her tarafı AISI 304 paslanmaz çelik konstrüksiyondur.
- Kolay servis için kontrol panosuna önden erişim.
- Onaylı IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- SkyDuo ile Fırın ve Şok Soğutucu birbirine bağlanır ve kullanıcıyı cook&chill "pişir&soğut" işlemi boyunca zaman ve verimliliği optimize etme konusunda yönlendirmek için iletişim kurar (isteğe bağlı aksesuar olarak temin edilebilen SkyDuo Kiti).
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği bir ajanda olarak çalışır.
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.
- HACCP verilerini indirmek, soğutma programlarını paylaşmak ve konfigürasyonları için USB portu. USB portu aynı zamanda sous-vide probunun takılmasına da imkan verir (isteğe bağlı aksesuar).
- Uzaktan gerçek zamanlı erişim, kolay HACCP yönetimi, ekipman çalışma süresinin artırılması, tüketim takibi ve enerji yönetimi için bağlantı imkanı sunar (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.

Sürdürülebilirlik

- Ergonomik tasarımlı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.
- Plan-n-Save fonksiyonu, mutfakta yapılan işi optimize ederek seçilen programların pişirme sırasını, zaman ve enerji verimliliği açısından düzenler.
- Energy Star 2.0 sertifikalı ürün.
- Sıfır Atık, şeflere gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
  Sıfır Atık:
  son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örneğin: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermeyi,
  aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden leziz yemekler yapmayı,
  yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.
- Dış karton ambalaj, %70 oranında geri dönüştürülmüş malzemelerden ve FSC sertifikalı kâğıttan üretilmiştir. Sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluğu desteklemek amacıyla çevre dostu, su bazlı mürekkeplerle basılmıştır.* (Forest Stewardship Council, sürdürülebilir orman yönetimi alanında dünyanın önde gelen kuruluşudur.)
- Üç camlı kapı, enerji kaybını en aza indirir. (ASTM F2861-20 standardına uygun testlere göre konveksiyon sistemlerinde boşta enerji tüketiminde yaklaşık %10 azalma sağlanır.)
- Eco temizlik programları ile işletme maliyetlerinde %50'ye varan tasarruf sağlayın!*SkyLine PremiumS 10 GN 1/1 Elektrikli Kombi Fırın üzerinde, Electrolux Professional Laboratuvarı'nda gerçekleştirilen dahili testlere dayanmaktadır. Tüm çevre dostu özelliklerin aktif olduğu Standart Yoğun çevrim ile Eco Yoğun çevrim karşılaştırılmıştır. Testte su, enerji ve deterjan maliyetleri için 2025 yılı İtalya verileri esas alınmıştır.*
- Önceki modele kıyasla temizlik sırasında %33 daha az su ve %22 daha az deterjan kullanır.
- SkyClean'in çevreci fonksiyonlarıyla enerji, su, deterjan ve parlatıcı tasarrufu sağlayın.
- C22 ve C25 deterjanları fosfat ve fosfor içermeyecek şekilde formüle edilmiştir (C25 ayrıca maleik asit de içermez), bu da onları hem çevre hem de insan sağlığı açısından güvenli hale getirir.

Opsiyonel Aksesuarlar

• Tek tanklı bulaşık makineleri için ters osmos su filitresi	PNC 864388	❑
• 6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kartuşlu ve akış ölçerli su filtresi (düşük-orta buhar kullanımı - günde 2 saatten az tam buhar)	PNC 920004	❑
• Orta düzeyde buhar kullanımı için kartuşlu ve debimetreli su filtresi	PNC 920005	❑
• 6&10GN1/1 ve 2/1GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (modeller için uygun değildir)	PNC 922003	❑
• 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik (AISI 304) ızgara raf	PNC 922017	❑
• 8 adet bütün tavuk (1,2 Kg) için 2 adet GN1/1 ızgara raf (her ızgarada 8 adet)	PNC 922036	❑
• AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1	PNC 922062	❑
• 4 adet bütün tavuk (1,2 Kg) için GN1/2 ızgara raf	PNC 922086	❑
• Dış yan sprey ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırına monte edilecek desteği içerir)	PNC 922171	❑
• 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm	PNC 922189	❑
• 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm	PNC 922190	❑
• 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm	PNC 922191	❑
• Fırınlar için 2 adet kızartma sepeti - GN1/1	PNC 922239	❑
• AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm	PNC 922264	❑
• Çift adımlı kapı açma kiti	PNC 922265	❑
• 8 adet bütün tavuk (1,2 Kg) için GN1/1 ızgara raf	PNC 922266	❑

Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.10.29

• Sous-vide pişirme için USB probu	PNC 922281	❑
• Yağ toplama tepsisi, drenaj kilitli, GN 1/1, Yükseklik=100 mm	PNC 922321	❑
• Boyuna fırınlar için universal şiş kiti ve 4 uzun şiş	PNC 922324	❑
• Yağ toplama tepsisi, h:40 mm	PNC 922329	❑
• Çok amaçlı kanca, fırınlarda büyük etleri asmak için kullanılır	PNC 922348	❑
• 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm	PNC 922351	❑
• 8 adet bütün ördek (1,8 Kg) için GN1/1 ızgara raf	PNC 922362	❑
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü	PNC 922364	❑
• 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922382	❑
• Deterjan tankı için tutucu, duvara monte	PNC 922386	❑
• USB tek noktalı prob	PNC 922390	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922394	❑
• OnE Connected (Kombi Fırınlar, Şok Soğutucu/Dondurucular, Konveyörlü Tip Bulaşık Makineleri) ve SkyDuo için IoT modülü (Her cihaz için bir IoT kartı gereklidir - Cook&Chill süreci için fırını şok soğutucuya bağlamak için)	PNC 922421	❑
• Bağlantı yönlendiricisi (WiFi ve LAN)	PNC 922435	❑
• Buhar optimizatörü	PNC 922440	❑
• GN 1/1-2/1 fırınlar için açık alt dolap yağ toplama kiti (2 tanklı taşıma arabası, drenaj için aç/kapa mekanizması ile birlikte)	PNC 922451	❑
• GN 1/1-2/1 fırınlar için yağ toplama kiti (2 plastik tank, tahliye için borulu bağlantı vanası	PNC 922452	❑
• Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 1/1, tepsi araları 65mm pitch (std)	PNC 922601	❑
• Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 80mm	PNC 922602	❑
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsi rafı, 400x600mm ızgaralar, tepsi araları 80mm (8 ray)	PNC 922608	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırmalı raf	PNC 922610	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap	PNC 922612	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli alt dolap	PNC 922614	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı	PNC 922615	❑
• Deterjan ve parlatıcı için dış bağlantı kiti	PNC 922618	❑
• Elektrikli 6+10 GN 1/1 GN fırın üzerine elektrikli 6+6 GN 1/1 fırınlar için istifleme kiti	PNC 922620	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba	PNC 922626	❑
• 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba	PNC 922630	❑
• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	❑
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	❑
• 10 GN 1/1 fırın için duvar desteği	PNC 922645	❑
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 65mm	PNC 922648	❑
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 85mm	PNC 922649	❑
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	❑
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	❑
• 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm	PNC 922656	❑
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	❑
• 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922663	❑
• 10 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsi desteği	PNC 922685	❑
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	❑
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922690	❑
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsi rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsi araları 64 mm	PNC 922694	❑
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/ pastacılık için raylar	PNC 922702	❑
• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	❑
• GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (12kg'ya kadar)	PNC 922709	❑
• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	❑
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	❑
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922718	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922722	❑
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922723	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922727	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	❑
• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	❑
• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	❑
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	❑
• Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm	PNC 922746	❑
• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	❑
• Standart Davlumbazlar (fan motorlu) ve fan motorsuz Davlumbazlar için merkezi havalandırma sistemine doğrudan bağlamak için Davlumbaz besleme hunisi	PNC 922751	❑
• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	❑
• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	❑
• Elektrik güç yönetim sisteminin montaj kiti - GN 6&GN10 fırınlar için	PNC 922774	❑
• Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	❑
• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	❑
• Yapışmaz universal tava, GN 1/ 1, H=40mm	PNC 925001	❑
• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	❑
• Fırınlar için ızgara pleyti, bir tarafı düz, diğer tarafı nervürlü - GN1/1	PNC 925003	❑
• Alüminyum fırın ızgarası, Ø10mm çapında alüminyum çubuklardan oluşur - GN1/1	PNC 925004	❑
• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsi, GN 1/1	PNC 925005	❑
• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	❑
• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	❑
• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Yapışmaz Universal küvet GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	❑
• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	❑
• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	❑
• 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	❑
• 6 yapışmaz universal tava kiti GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	❑
• 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	❑

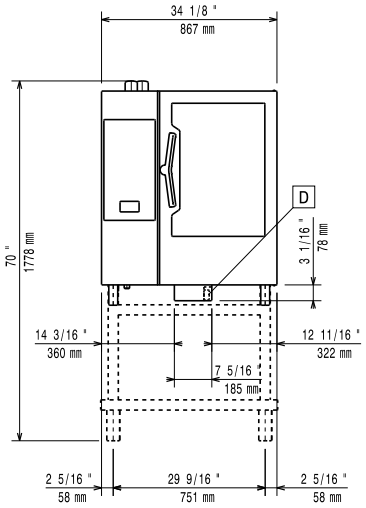
Tavsiye edilen deterjanlar

• C25-PARLATICI&KİREÇ ÇÖZÜCÜ TABLET;50 TABLETLİK KOVA	PNC 0S2394	❑
• C22 Temizleme tableti, fosfat içermez, 100 tabletlik kovada	PNC 0S2395	❑

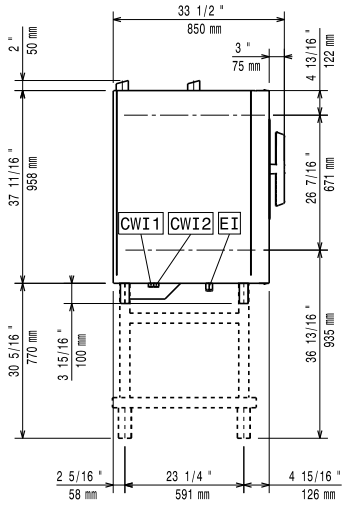
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

SkyLine PremiumS
Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1

Ön

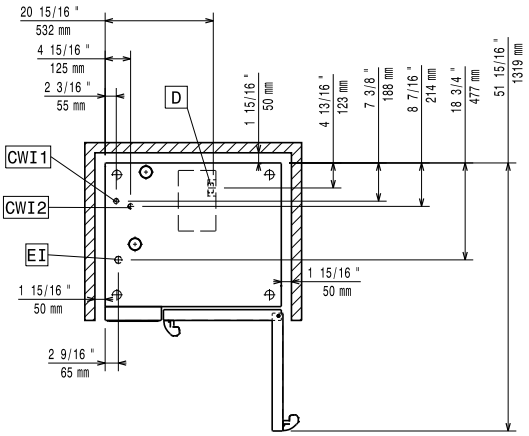


Yan



CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
DO = Taşma borusu
EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Elektrik:

Voltaj:	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
Elektrik gücü max:	20.3 kW
Elektrik gücü:	19 kW

Su:

Maksimum giriş suyu sıcaklığı:	30 °C
Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:	3/4"
Basınç, bar min/max:	1-6 bar
Klorürler:	<85 ppm
İletkenlik:	>50 µS/cm
Drenaj "D":	50mm

Kapasite:

GN:	10 (GN 1/1)
Maksimum yükleme kapasitesi:	50 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	Sağ taraf
Dış boyutlar, Genişlik:	867 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	775 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1058 mm
Dış boyutlar, Ağırlık:	166 kg
Net ağırlık:	147 kg
Ambalajlı ağırlık:	166 kg
Ambalajlı hacim:	1.11 m³

Sertifikalar ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.10.29