



SkyLine PremiumS Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1, Çevreci Versiyon

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



229712 (ECOE101T3C0)

SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/IGN, elektrikli, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik, 3 cam kapılı Çevreci versiyon

229722 (ECOE101T3A0)

SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/IGN, elektrikli, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik, 3 cam kapılı Çevreci versiyon

Ana Özellikler

- Seçilen ayarlara göre son derece hassas nem ve sıcaklık kontrolü için dahili (entegre) buhar jeneratörü.
- Sürekli kaliteli sonuçlar için, yiyeceğin miktarını ve boyutunu otomatik olarak algılayan Lambda sensör; gerçek nem kontrolünü garanti eder.
- 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.
- 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 (25°C - 130°C).
- 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip olan 9 yemek ailesi (et, küməs hayvanları, balık, sebzeler, makarna/pirinç, yumurta, tuzlu ve tatlı unlu mamuller, ekmek, tatlı) içeren Otomatik Mod. Otomatik Algılama Fazı sayesinde fırın, pişirme işlemini seçilen pişirme sonucunu elde etmek için yüklenen yiyeceğin boyutuna, miktarına ve türüne göre optimize eder. Pişirme parametrelerine gerçek zamanlı genel bakış. Aile başına 70 farklı kişiselleştirme ve kaydetme imkanı.
- Cycles :
 - Rejenerasyon (banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal),
 - Düşük Isıda Pişirme (ağırlık kaybını en aza indirmek ve yiyecek kalitesini en yükseğe çıkarmak için),
 - Mayalama programı,
 - EcoDelta pişirme, gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölmesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını koruyarak,
 - Sous-vide pişirme,
 - Statik Kombi (geleneksel pişirme işlemlerini statik fırından elde etmek için),
 - Makarnanın pastörizasyonu,
 - Kurutma programları (meyveleri, sebzeleri, etleri, deniz ürünlerini kurutmak için ideal),
 - Gıda Güvenliği Kontrolü (HACCP hijyen standartlarına uygun olarak pişirme işleminin güvenliğini otomatik olarak izlemek için),
 - Gelişmiş Gıda Güvenliği Kontrolü (pişirme işlemini pastörizasyon faktörü ile sürdürmek için).
- Programlar modu: İstediğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 1000 tarif saklanabilir. Tarifler, menüyü daha iyi organize etmek için 16 farklı kategoride gruplandırılabilir. 16 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- Aynı anda 20 farklı soğutma programını yöneten, esnekliği artıran ve mükemmel pişirme sonuçlar sağlayen MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
- 300 ila 1500 devir/dakika arasında 7 fan hızı pişirme sırasında olağanüstü bir eşitlik sağlanır. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electrolux.com

İçin resimler yüklenebilir.

- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- 2 farklı kimyasal seçeneği mevcuttur: katı ve sıvı (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- Yağ Boşaltma: Entegre yağ tahliyesine ve daha güvenli çalışma için yağ toplamaya uygun (opsiyonel aksesuar olarak özel taban).
- 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).
- Ariza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 10 GN 1/1 gastronom tepsisi
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabının özel tasarım sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

Konstruksiyon

- Kolay temizlik ve çift LED ışık hattı için 2 menteşeli iç panelli, üçlü termo camlı kapı.
- 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.
- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemi ile entegre püskürtme tabancası.
- Kolay temizlik için IPX 5 püskürtme suyu koruma sertifikası.
- 1/1 GN n.1 tepsisi rafı ile birlikte verilir, tepsiler araları 67mm.

TIT_UI Data Management

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özellişi.
- SkyHub, kullanıcının yanında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını grüplendirmesine izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceğinin ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceğinin bir ajanda olarak çalışır.
- 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 Kit).
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.
- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

Sürdürülebilirlik



- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımlı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).
- Kişiye özel yavaş pişirme programları için azaltılmış güç

fonksiyonu.

- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. Enerji, su, deterjan ve parlatıcıdan tasarruf etmek için 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama) ve çevreci fonksiyonlar. Gecikmeli başlatma ile programlanabilir.
- Plan-n-Save fonksiyonu, mutfapta yapılan işi optimize ederek seçilen programların pişirme sırasını, zaman ve enerji verimliliği açısından düzenler.
- [NOT TRANSLATED]
- Energy Star 2.0 sertifikali ürün.

Opsiyonel Aksesuarlar

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Otomatik tuzlu su rejenerasyonlu reçineli yumuşatıcı | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik izgara, PNC 922017 GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için bir çift izgara (izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için izgara (izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Dış yan sprey Ünitesi (dişariya monte edilmesi gereklidir ve fırına monte edilecek desteği içerir) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, PNC 922191 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Fırınlar için bir çift tepsisi sepeti | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık izgarası, 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Çift adımlı kapı açma kiti | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için izgara (izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Sous-vide pişirme için USB prob | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Yağ toplama tepsisi, GN 1/1, H=100 mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Boyuna fırınlar için universal şiş kiti ve 4 uzun şiş | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal şiş kiti | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 uzun şiş | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Çok amaçlı kanca | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün ördek için izgara (izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsisi desteği | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Deterjan tankı için tutucu, duvara monte | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB tek noktalı prob | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |



• Tekerlekli tepsı rafı, 10 GN 1/1, tepsı araları 65mm pitch (std)	PNC 922601	<input type="checkbox"/>	• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Tekerlekli tepsı rafı, 8 GN 1/1, tepsı araları 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsı rafı, 400x600mm izgaralar, tepsı araları 80mm (8 ray)	PNC 922608	<input type="checkbox"/>	• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler • GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (12kg'ya kadar)	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydıraklı raf	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Çapraz desenli izgara tepsisi • Sivilar için prob tutucu	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsı destekli açık alt dolap	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsı destekli alt dolap	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsı destekli alt sıcaklık dolabı	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• GN 1/1-2/1 alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz • 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Elektrikli 6+10 GN 1/1 GN fırın üzerine elektrikli 6+6 GN 1/1 fırınlar için istifleme kiti	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz • 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydıraklı raf için araba	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Sabit tepsı rafı, 8 GN 1/1, tepsı araları 85mm	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Sabit tepsı rafı, 8 GN 2/1, tepsı araları 85mm	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Geleneksel statik pişirme için tepsı, H=100mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Yağ toplama için 2 tanklı araba	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 fırın için duvar desteği	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Su girişи basınç düşürücü	PNC 922756	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsı araları 65mm	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Elektrik güç yönetim sisteminin montaj kiti - GN 6&GN10 fırınlar için	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsı araları 85mm	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Yoğunlaşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsı kiti, 400x600mm ve tepsı araları 80mm	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Alüminyum izgara, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsı, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 ve 400x600mm izgaralar için sabit tepsı desteği	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsı desteği	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsı rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsı araları 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/2, H=40mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
			• Yapısmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
				PNC 925011	<input type="checkbox"/>





SkyLine PremiumS
Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1,
Çevreci Versiyon

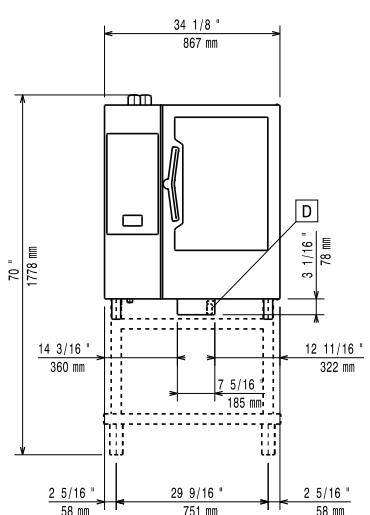
- Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için PNC 930217



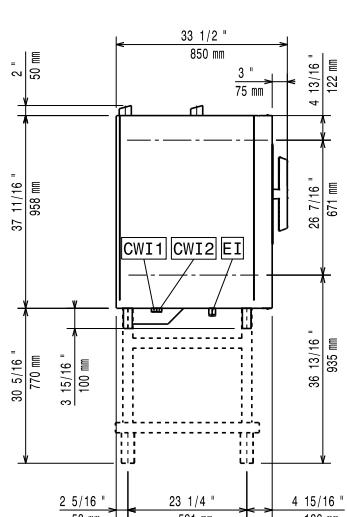
SkyLine PremiumS
Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1, Çevreci Versiyon

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

2024.07.10



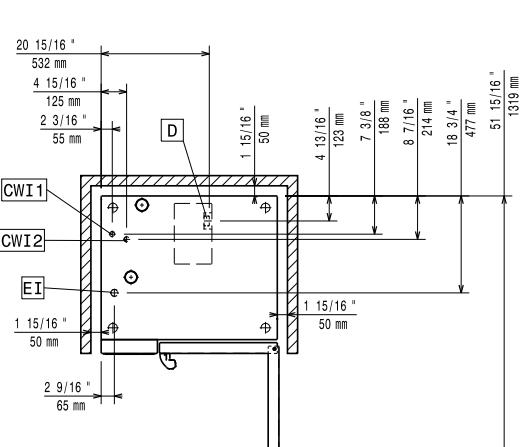
Ön



Yan

CWI1 = Soğuk Su Giriş 1
 CWI2 = Soğuk Su Giriş 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu

EI = Elektrik bağlantı



Üst

Elektrik:
Voltaj:

229712 (ECOE101T3C0)

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

229722 (ECOE101T3A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Elektrik gücü:

19 kW

Elektrik gücü max:

20.3 kW

Devre kesici gerekliliği:
Su:

Su girişi "Soğuk Su" bağlantı: 3/4"

Basınç, bar min/max: 1-6 bar

Drenaj "D": 50mm

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak arıtilmış su kullanılmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

Maksimum giriş suyu sıcaklığı: 30 °C

Klorürler: <17 ppm

İletkenlik: >50 µS/cm

Montaj:

Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.
 Servis erişimi için önerilen açıklık: 50 cm sol taraf.

Kapasite:

GN: 10 - 1/1 Gastronom

Maksimum yükleme kapasitesi: 50 kg

Temel bilgiler:
Kapı menteşeleri:

867 mm

Dış boyutlar, Genişlik:

775 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

1058 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

147 kg

Net ağırlık:

165 kg

Ambalajlı ağırlık:

165 kg

Ambalajlı hacim:

229712 (ECOE101T3C0) 1.06 m³

229722 (ECOE101T3A0) 1.11 m³

Sertifikalar ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

ISO Standards:


Intertek



ERGOCERT

ENERGEMARK

TESTED

SkyLine PremiumS

Elektrikli Kombi Fırın 10GN1/1, Çevreci Versiyon

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

2024.07.10