



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 10GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217813 (ECOE102B2C0)

SkyLine Premium Combi Boiler Oven with digital control, 10x2/1GN, electric, programmable, automatic cleaning 230V

217823 (ECOE102B2A0)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 10x2/1GN, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik

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 ısıda 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).
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Rejenerasyon için önceden ayarlanmış program, banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal.
- Programlar modu: İsteddiğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 100 tarif saklanabilir. 4 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- 300'den 1500 devir/dakika'ya kadar 5 hız seviyesine sahip fan ve optimum eşit pişirme için ters dönüş. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama).
- 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).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 10 GN 2/1 veya 20 GN 1/1 tepsi.
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabinin özel tasarımı sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

Konstruksiyon

- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcıyı yanıklardan korur.
- 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 IPX 5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik

Onay:



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

- 2/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.
- 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 ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).

Sürdürülebilirlik



- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımı 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.

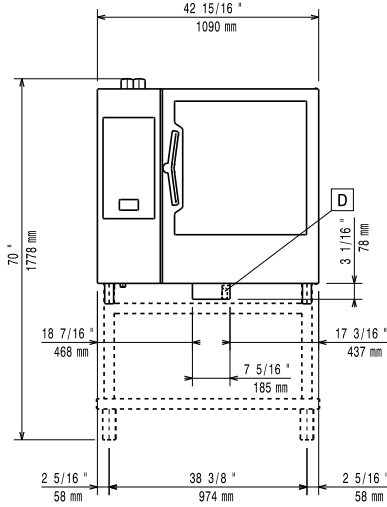
Opsiyonel Aksesuarlar

- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) PNC 922003 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Bütün tavuk için bir çift ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Dış yan sprej ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırına monte edilecek desteği içerir) PNC 922171 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922175 ☐
- 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 bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Boyuna ve Enine fırınlar için universal şiş kiti ve 6 kısa şiş PNC 922325 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 6 kısa şiş PNC 922328 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Yağ toplama tepsisi, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357 ☐
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐

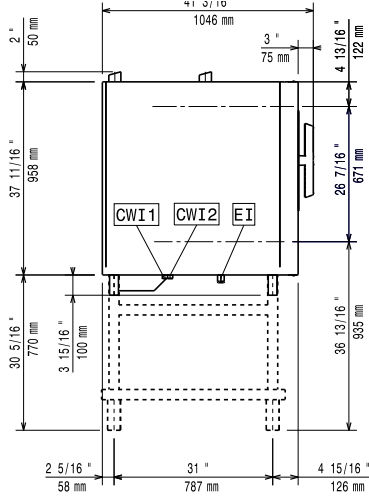
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922366 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922384 ☐
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386 ☐
- USB tek noktalı prob PNC 922390 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 2/1, tepsi araları 65mm pitch (std) PNC 922603 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 2/1, tepsi araları 80mm PNC 922604 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için kollu kaydırmalı raf PNC 922605 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsi rafı, 400x600mm, tepsi araları 80mm (8 rafı) PNC 922609 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap PNC 922613 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli alt dolap PNC 922616 ☐
- Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti PNC 922618 ☐
- Elektrikli 6&10 GN 2/1 fırın üzerine elektrikli 6 GN 2/1 fırın için istifleme kiti PNC 922621 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922627 ☐
- 6 veya 10 GN 2/1 fırınlar üzerinde 6 GN 2/1 için mobil raf için araba PNC 922631 ☐
- 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 ☐
- Yağ toplama için 2 tanklı araba PNC 922638 ☐
- Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922639 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 51 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 75mm PNC 922650 ☐
- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐
- Düz kurutma tepsisi, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir PNC 922654 ☐
- 10 GN 2/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922664 ☐
- 10 GN 2/1 üzerinde 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922667 ☐
- Fırını duvara sabitleme kiti PNC 922687 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922692 ☐
- 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm PNC 922693 ☐
- Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde PNC 922699 ☐
- Çapraz desenli ızgara tepsisi PNC 922713 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz PNC 922719 ☐
- 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz PNC 922721 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz PNC 922724 ☐

- 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz PNC 922726 ☐
- 6 & 10 GN 2/1 GN fırınlar için fanlı davlumbaz PNC 922729 ☐
- 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz PNC 922731 ☐
- 10x2/1 GN fırınlar için fansız davlumbaz PNC 922734 ☐
- 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz PNC 922736 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Alüminyum ızgara, GN 1/1 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 ☐
- 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1 PNC 925008 ☐
- Eski seri GN 2/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti PNC 930218 ☐

Ön

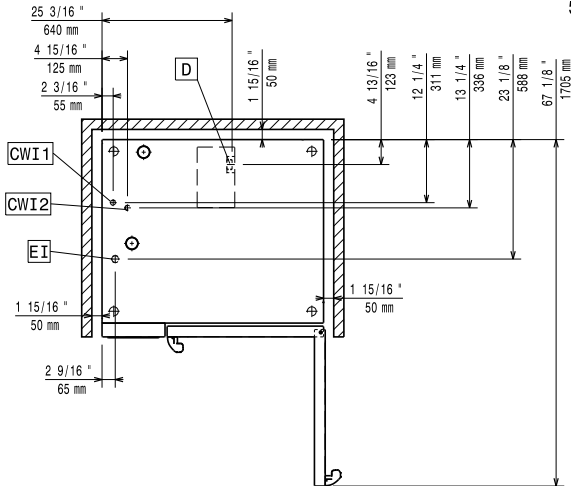


Yan



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

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj:

217813 (ECO E102B2C0)

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

217823 (ECO E102B2A0)

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

Elektrik gücü max:

40.1 kW

Elektrik gücü:

37.4 kW

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak arıtılmış su kullanmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

Maksimum giriş suyu sıcaklığı: 30 °C

Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı: 3/4"

Basınç, bar min/max: 1-6 bar

Klorürler: <45 ppm

İletkenlik: >50 µS/cm

Drenaj "D": 50mm

Montaj:

Açıklık:

Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.

Servis erişimi için önerilen

açıklık: 50 cm sol taraf.

Kapasite:

GN:

10 (GN 2/1)

Maksimum yükleme kapasitesi:

100 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:

Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik:

1090 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

971 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

1058 mm

Dış boyutlar, Ağırlık:

179 kg

Net ağırlık:

179 kg

Ambalajlı ağırlık:

204 kg

Ambalajlı hacim:

1.59 m³

Sertifika lar ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001