



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 10GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217853 (ECOIE102B2A1)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 10x2/1GN, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik, boyler AISI 316

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.

Onay:



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

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 IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- 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 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.

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 izgara, GN 2/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Bütün tavuk için bir çift izgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • AISI 304 paslanmaz çelik izgara 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 izgara 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 | ☐ |
| • Fırınlara için bir çift tepsi sepeti | PNC 922239 | ☐ |
| • AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık izgarası, 400x600mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Çift adımlı kapı açma kiti | PNC 922265 | ☐ |
| • Bütün tavuk için izgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Boyuna ve Enine fırınlara 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 izgara (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 rafli) | 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 parlaticı 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 fırınlara 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 fırınlara 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 fırınlara için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm | PNC 922693 | ☐ |
| • Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde | PNC 922699 | ☐ |
| • Çapraz desenli izgara tepsisi | PNC 922713 | ☐ |

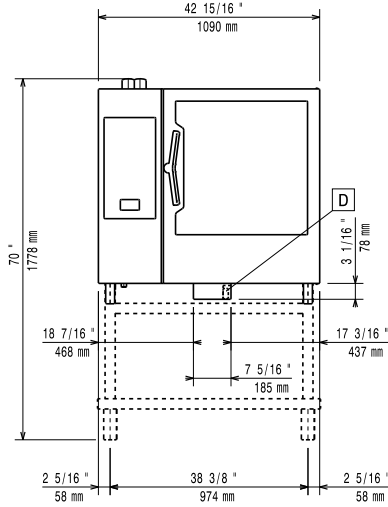
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	☐
• 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922719	☐
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922721	☐
• 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922724	☐
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli 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	☐



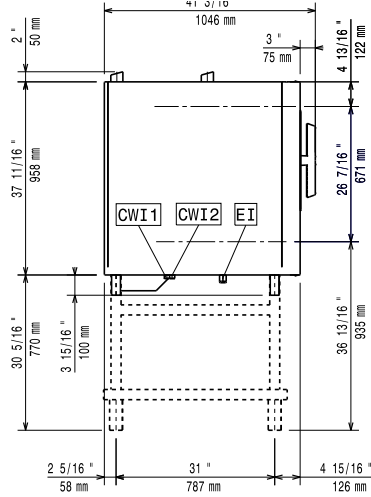
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 10GN2/1

Ön

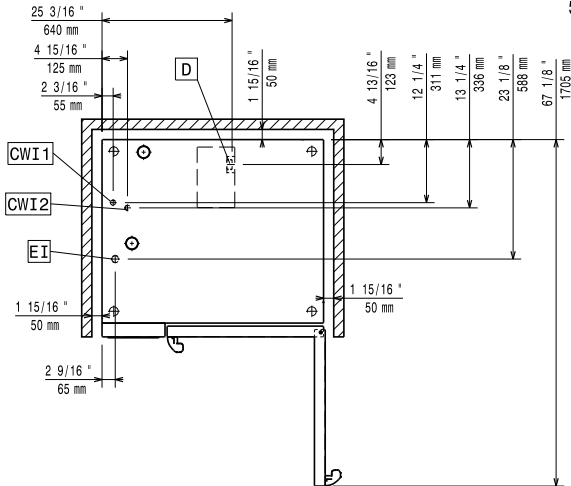


Yan



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

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj: 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 kullanılmasını 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: <85 ppm

İletkenlik: >50 µS/cm

Drenaj "D": 50mm

Montaj:

Açıklık: Açıklık: 5 cm arka ve sağ

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: 201 kg

Ambalajlı hacim: 1.59 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.

2025.07.16