



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrikli Kombi Fırın 16 tepsili, 400x600mm Unlu Mamül

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



237724 (ECOE201C2AB)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 16 400x600mm, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik, unlu mamüller/pastacılık için, tepsi araları 80mm

Ana Özellikler

- Yüksek kaliteli, tutarlı pişirme sonuçları için nem ekleyen ve koruyan boylersiz buhar fonksiyonu.
- Kuru sıcak konveksiyon programı (maks. 300°C) düşük nemli pişirme için idealdir. Boylersiz buhar jeneratörü için otomatik nemlendirici (11 ayar):-0 = ilave nem yok (esmerleşme, graten, fırınlama, önceden pişirilmiş yiyecekler)-1-2 = düşük nem (küçük et ve balık porsiyonları)-3-4 = orta derecede düşük nem (büyük et parçaları, yeniden ısıtma, kızartılmış tavuk ve mayalama)-5-6 = orta nem (kavrulmuş sebze ve kavrulmuş et ve balıkların ilk aşaması)-7-8 = orta-yüksek nem (haşlanmış sebzeler)-9-10 = yüksek nem (haşlanmış et ve patates cipsi)
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Programlar modu: İstediğiniz 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: 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: 16 GN 1/1 400x600mm 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
- Roll-in raf kullanılmadığında kapıdan buhar ve ısı yayılmasını önlemek için entegre kapı koruması.
- n.1 pastacılık tepsi rafı 400x600 mm ile birlikte verilir, tepsi araları 80 mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

Onay:



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

- 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).

Dahil Aksesuarlar

- 1 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi araları 80mm (16 raylı) PNC 922761

Opsiyonel Aksesuarlar

- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003 ☐
- 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 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Dış yan sprej 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 ☐
- Fırınlara için bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Yağ toplama tepsisi, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 ☐
- Boyuna fırınlar için universal şiş kiti ve 4 uzun şiş PNC 922324 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 4 uzun şiş PNC 922327 ☐
- Boyuna ve enine fırınlar için fümleme kiti PNC 922338 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922365 ☐
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386 ☐
- USB tek noktalı prob PNC 922390 ☐
- Deterjan ve parlaticı için dış bağlantı kiti PNC 922618 ☐

- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐
- Düz kurutma tepsisi, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- 20 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922659 ☐
- Tepsi raflı araba, 15 GN 1/1, tepsi araları 84mm PNC 922683 ☐
- Fırını duvara sabitleme kiti PNC 922687 ☐
- 20 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 150 mm PNC 922707 ☐
- Çapraz desenli ızgara tepsisi PNC 922713 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐
- 20 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz PNC 922720 ☐
- 20 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz PNC 922725 ☐
- 20 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz PNC 922730 ☐
- 20 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz PNC 922735 ☐
- 20 GN fırın için araba kolu tutacağı (araba fırının içindeyken) PNC 922743 ☐
- Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm PNC 922746 ☐
- Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm PNC 922747 ☐
- Mobil tepsi arabası, 20xGN1/1, tepsi araları 63 mm, tekerlekli PNC 922753 ☐
- Mobil tepsi arabası, 16xGN1/1, tepsi araları 80 mm, tekerlekli PNC 922754 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 54 tabaklı banket arabası, tabak araları 74mm PNC 922756 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi araları 80mm (16 raylı) PNC 922761 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 45 tabaklı banket arabası, tabak araları 90mm PNC 922763 ☐
- 20GN 1/1 SkyLine/Magistar kombi fırınlarla AOS/EasyLine arabaları için uyumluluk kiti (2019'a kadar üretilmiş) PNC 922769 ☐
- AOS/EasyLine kombi fırınlarla SkyLine/Magistar arabaları için uyumluluk kiti PNC 922771 ☐
- Su girişi basınç düşürücü PNC 922773 ☐
- Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm PNC 922776 ☐
- 20 GN Fırın için elektrik gücü tepe (pik) yönetim sisteminin kurulumuna yönelik kit PNC 922778 ☐
- 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 ☐
- 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 tava GN 1/2, H=20mm PNC 925009 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrikli Kombi Fırın 16 tepsili, 400x600mm Unlu Mamül

- Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm PNC 925011



Elektrik:

Varsayılan güç, fabrika test koşullarına karşılık gelir. Besleme voltajı bir aralık olarak belirtildiğinde, test ortalama değerlerde gerçekleştirilir. Ülkeye göre, kurulu güç aralık içinde değişebilir.

Devre kesici gerekli

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Elektrik gücü max: 40.4 kW
Elektrik gücü: 37.7 kW

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artırılmış 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: <10 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: 16 (400x600 mm)

Maksimum yükleme kapasitesi: 100 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik: 911 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 864 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1794 mm

Dış boyutlar, Ağırlık: 262 kg

Net ağırlık: 262 kg

Ambalajlı ağırlık: 295 kg

Ambalajlı hacim: 1.83 m³

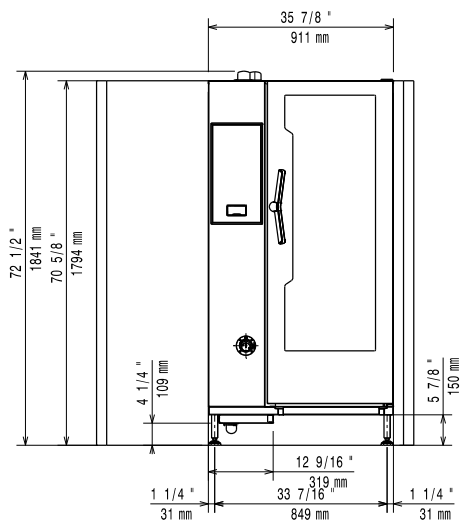
Sertifikalar ISO

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

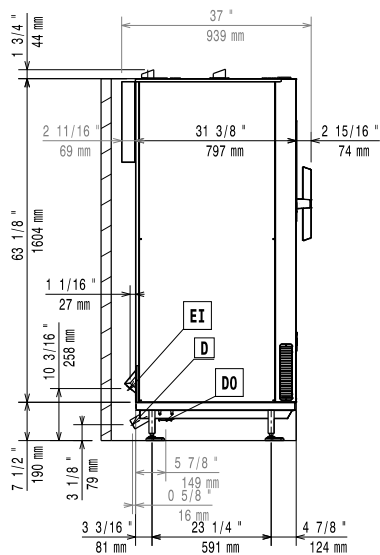


SkyLine Pro
Elektrikli Kombi Fırın 16 tepsili, 400x600mm Unlu Mamül
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.07.15



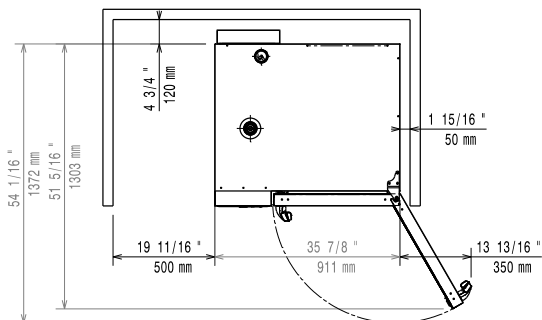
Ön



Yan

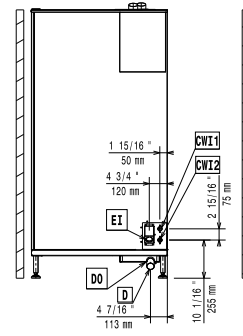
CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
DO = Taşma borusu

El = Elektrik bağlantısı



Üst

Distances



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

El = Elektrik bağlantısı

Elektrikli Kombi Fırın 16 tepsili, 400x600mm SkyLine Pro Unlu Mamül

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

2025.07.15