



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Electric Combi Oven 20GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217754 (ECO201T2A1)

SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 20x1/1GN, elektrikli, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik, boyle 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 (25°C - 130°C).
- 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip olan 9 yemek ailesi (et, kümes hayvanları, balık, sebzeler, makarna/pirinç, yumurta, tuzlu ve tatlı unlu mamüller, 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.
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 63mm.
- Cycles :
 - Rejenerasyon (banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal),
 - Düşük ısıda 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 bölgesi 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 pişirme programını yöneten, esnekliği artıran ve mükemmel pişirme sonuçlar sağlayan MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
- 300 ila 1500 devir/dakika arasında 7 fan hızı pişirme sırasında olağanüstü bir eşitlik sağlar. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6

Onay:



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

noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu.

- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için 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).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 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.

Konstrüksiyon

- 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.
- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemi ile entegre püskürtme tabancası.
- Onaylı IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- Roll-in raf kullanılmadığında kapıdan buhar ve ısı yayılmasını önlemek için entegre kapı koruması.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- 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 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.
- 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).
- 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).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

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.

- 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, mutfakta yapılan işi optimize ederek seçilen programların pişirme sırasını, zaman ve enerji verimliliği açısından düzenler.
- Sıfır Atık, şeflere gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
Sıfır Atık:
son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örn: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermeyi,
aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden lezzetli yemekler yapmayı,
yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi
hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.

Dahil Aksesuarlar

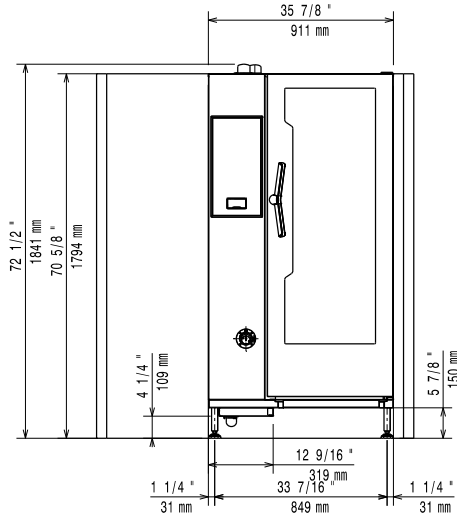
- 1 Mobil tepsi arabası, 20xGN1/1, tepsi PNC 922753 araları 63 mm, tekerlekli

Opsiyonel Aksesuarlar

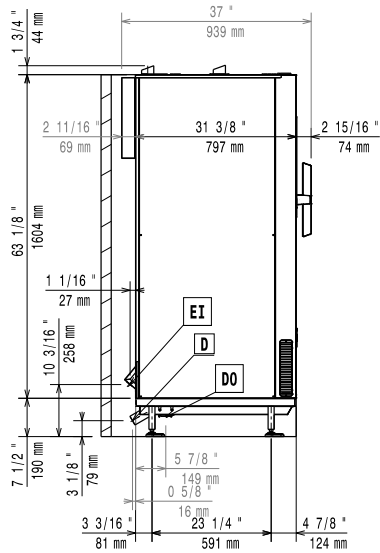
- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Bütün tavuk için bir çift ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (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 ☐
- Sous-vide pişirme için USB prob PNC 922281 ☐
- 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 fümeleme 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	☐	• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	☐
• USB tek noktalı prob	PNC 922390	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti	PNC 922618	☐	• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• 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	☐			

Ön

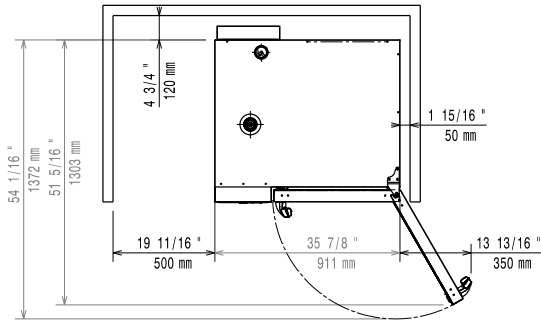


Yan



- CW11 = Soğuk Su Girişi 1
 CW12 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
 EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Elektrik:

Circuit breaker required

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

Elektrik gücü max: 40.4 kW

Elektrik gücü: 37.7 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

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Montaj:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapasite:

GN: 20 (GN 1/1)

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: 268 kg

Net ağırlık: 268 kg

Ambalajlı ağırlık: 301 kg

Ambalajlı hacim: 1.83 m³

Sertifikalar ISO

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