

SkyLine ProS Elektrikli Kombi Fırın 20GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217604 (ECOE201K2A2)

* NOT TRANSLATED *

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 1000 tarif saklanabilir. Tarifler, menüyü daha iyi organize etmek için 16 farklı kategoride gruplandırılabilir. 16 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- Aynı anda 60 farklı pişirme programını yöneten, esnekliği artıran ve mükemmel pişirme sonuçları sağlayan 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.
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 63mm.
- 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: 16 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
- Roll-in raf kullanılmadığında kapıdan buhar ve ısı yayılmasını önlemek için entegre kapı koruması.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

Onay:

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.
- 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.
- 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).
- Bağlantıya hazır yapı sayesinde, bağlı cihazlara uzaktan gerçek zamanlı erişim ve HACCP takibi mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

Sürdürülebilirlik

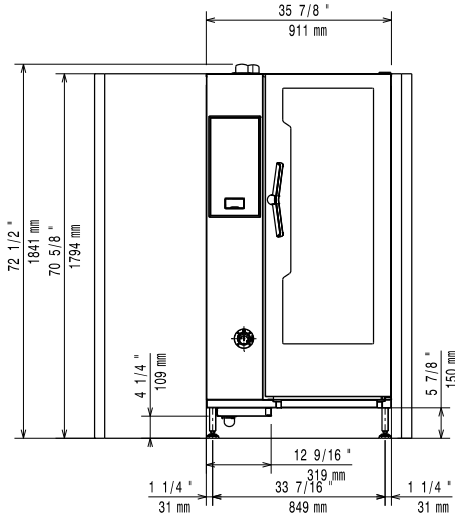


- Ergonomi ve kullanılabilirlik açısından 4 yıldız sertifikasına sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımlı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.
- SkyClean: Otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. Enerji, su, deterjan ve parlaticıdan 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.

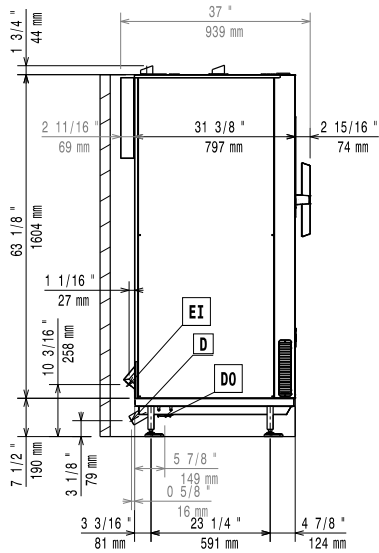
Dahil Aksesuarlar

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

Ön

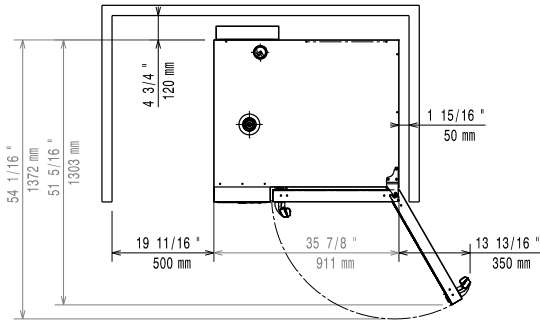


Yan



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

Üst



Elektrik:

Varsayılan güç, fabrika test koşullarına karşılık gelir. Besleme voltajı bir aralık olarak belirtildiğinde, test ortalama değerde 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 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:	280 kg
Net ağırlık:	249 kg
Ambalajlı ağırlık:	280 kg
Ambalajlı hacim:	1.83 m³

Sertifikalar ISO

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