



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217615 (ECOE202K2C0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 20x2/1GN, elektrikli, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

217625 (ECOE202K2A0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 20x2/1GN, elektrikli, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

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 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.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- 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 2/1 veya 40 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.

Onay:



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

- 1 adet 63 mm aralıklı 2/1 GN tepsili fırın arabası.

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.
- 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: 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 Tepsili fırın arabası, 20 GN 2/1, tepsili aralıkları 63mm PNC 922757

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 ☐
- Dış yan sprey 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 ☐
- Fırınlar için bir çift tepsili 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 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 6 kısa şiş PNC 922328 ☐
- Boyuna ve enine fırınlar için fümeleme kiti PNC 922338 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- 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 ☐
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922367 ☐
- 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 2/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922658 ☐
- Tepsili fırın arabası, 15 GN 2/1, tepsili aralıkları 84mm PNC 922686 ☐
- Fırın 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 fırın için arabası kolu tutacağı (arabası fırının içindeyken) PNC 922743 ☐
- Geleneksel statik pişirme için tepsisi, H=100mm PNC 922746 ☐
- Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm PNC 922747 ☐
- Tepsili fırın arabası, 20 GN 2/1, tepsili aralıkları 63mm PNC 922757 ☐
- Tepsili fırın arabası, 16 GN 2/1, tepsili aralıkları 80mm PNC 922758 ☐
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 92 tabaklı banket arabası, raf aralıkları 85 mm PNC 922760 ☐
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, rafli unlu mamül/ pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsili aralıkları 80mm (16 raylı) PNC 922762 ☐
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 116 tabaklı banket arabası, raf aralıkları 66 mm PNC 922764 ☐
- 20GN 2/1 SkyLine/Magistar kombi fırınlarla AOS/EasyLine arabaları için uyumluluk kiti (2019'a kadar üretilmiş) PNC 922770 ☐
- 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 tepsisi, 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 ☐

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:**

217615 (ECOE202K2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217625 (ECOE202K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Elektrik gücü max:

70.2 kW

Elektrik gücü:

65.4 kW

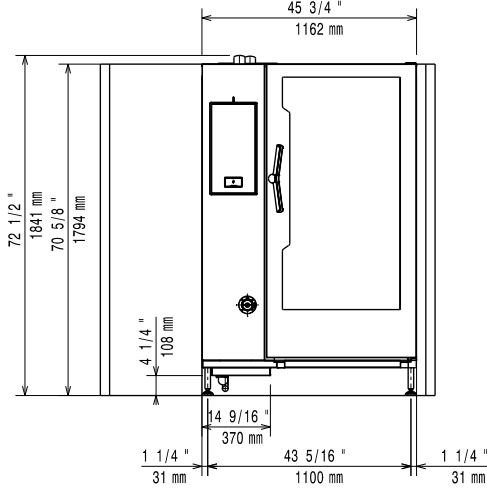
Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artırılmış su kullanılmasını önerir.

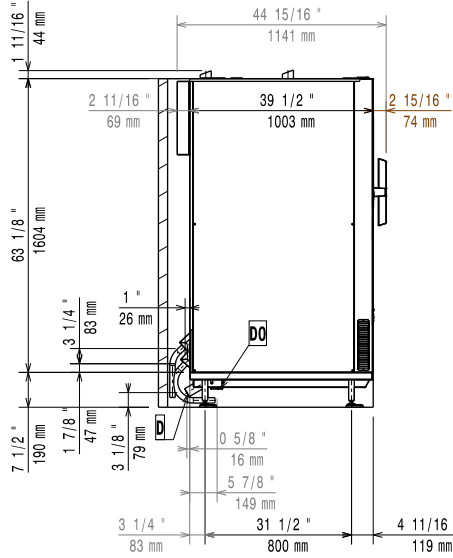
Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

Maksimum girişi 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:** 20 (GN 2/1)**Maksimum yükleme kapasitesi:** 200 kg**Temel bilgiler:****Kapı menteşeleri:** Sağ taraf**Dış boyutlar, Genişlik:** 1162 mm**Dış boyutlar, Derinlik:** 1066 mm**Dış boyutlar, Yükseklik:** 1794 mm**Dış boyutlar, Ağırlık:** 330 kg**Net ağırlık:** 330 kg**Ambalajlı ağırlık:** 368 kg**Ambalajlı hacim:**217615 (ECOE202K2C0) 2.77 m³217625 (ECOE202K2A0) 3.07 m³**Sertifikalar ISO****ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Ön



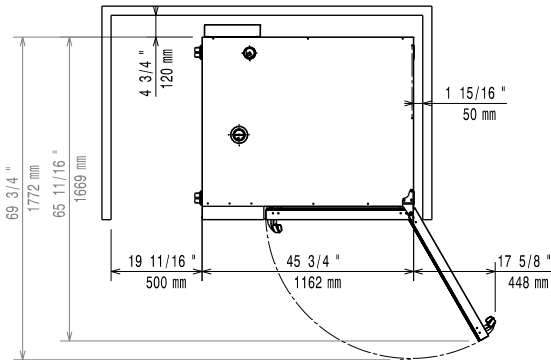
Yan



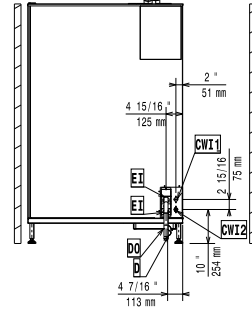
CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu

EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Distances



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

EI = Elektrik bağlantısı