



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217855 (ECOE202B2A1)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 20x2/1GN, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik, boyler AISI 316

Ana Özellikler

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.
- 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 Isıda 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).
- 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: 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: 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: 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.

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

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- 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.

Dahil Aksesuarlar

- 1 Tepsi raflı araba, 20 GN 2/1, tepsi aralıkları 63mm PNC 922757

Opsiyonel Aksesuarlar

- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik izgara, GN 1/1 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 ☐
- 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 ☐
- Fırınlar için bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Bütün tavuk için izgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 6 kısa şiş PNC 922328 ☐
- Boyuna ve enine fırınlar için fümleme kiti PNC 922338 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- 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 ☐

- 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 parlatici 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 ☐
- Tepsi raflı araba, 15 GN 2/1, tepsi aralıkları 84mm PNC 922686 ☐
- 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 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 ☐
- Tepsi raflı araba, 20 GN 2/1, tepsi aralıkları 63mm PNC 922757 ☐
- Tepsi raflı araba, 16 GN 2/1, tepsi 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, raflı unlu mamül/pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi 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 izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Alüminyum izgara, 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1

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:	70.2 kW
Elektrik gücü:	65.4 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 taraf.
Servis erişimi için önerilen açıklık:	50 cm left hand side.

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:	348 kg
Net ağırlık:	348 kg
Ambalajlı ağırlık:	381 kg
Ambalajlı hacim:	2.77 m³

Sertifikalar ISO

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



SkyLine Premium
Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

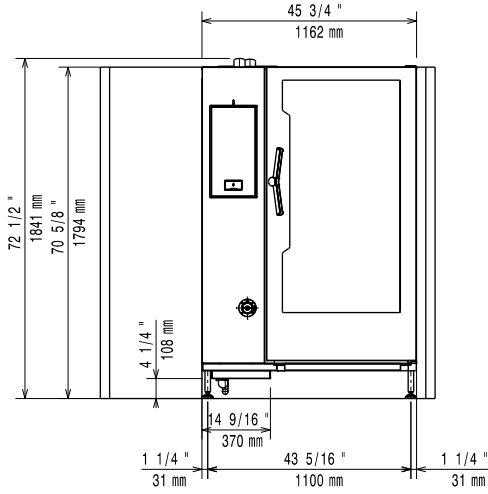
2025.04.29



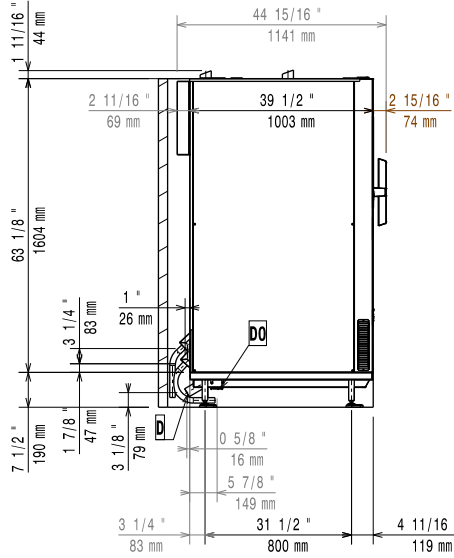
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Premium Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1

Ön



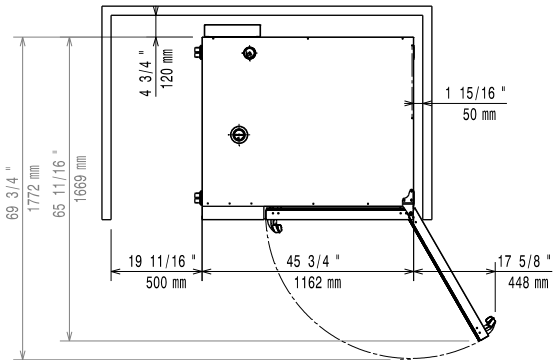
Yan



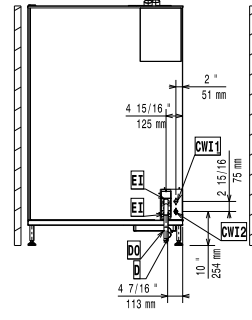
CW11 = Soğuk Su Girişi 1
CW12 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
DO = Taşma borusu

EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Distances



CW11 = Soğuk Su Girişi 1
CW12 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
DO = Taşma borusu

EI = Elektrik bağlantısı



SkyLine Premium
Elektrikli Kombi Fırın 20GN2/1

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

2025.04.29