



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrikli Kombi Fırın 5 tepsili, 400x600mm Unlu Mamül

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



227950 (ECO61C2AB)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 5 400x600mm, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik, unlu mamüller/pastacılık, tepsi araları 80mm

Özellikler

Sıra No.

Kombi fırın, kılavuzlu seçimli dijital arayüz.

- Buhar eklemek ve buharı korumak için boylersiz buharlama fonksiyonu.
- 5 farklı fan hız ayarı ile maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.
- SkyClean: Otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama).
- Pişirme modları: programlar (istediğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 100 tarif saklanabilir); manuel mod; EcoDelta pişirme.
- Arıza süresini önlemek için otomatik yedekleme modu.
- HACCP verilerini, programlarını ve ayarlarını indirmek için USB girişi. Bağlantıya hazır.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- LED aydınlatmalı çift cam kapı.
- Makine genelinde paslanmaz çelik konstrüksiyon (yapı).
- 1 adet 80 mm tepsi aralıklarına sahip çıkarılabilir 400x600 mm tepsi kiti

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 çipsi)
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Programlar modu: İsteddiğiniz 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 süre 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: 5 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.

Konstrüksiyon

- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcılığı 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
- n.1 pastacılık tepsi rafı 400x600 mm ile birlikte verilir, tepsi araları 80 mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.

Onay:



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

- 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



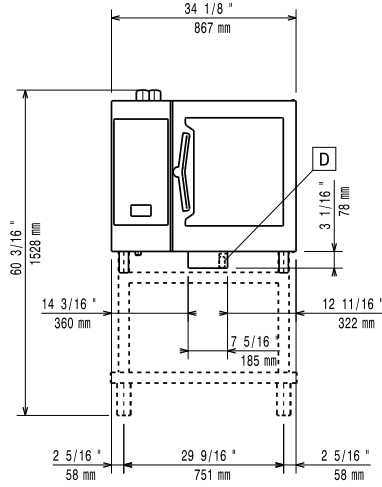
- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).

Dahil Aksesuarlar

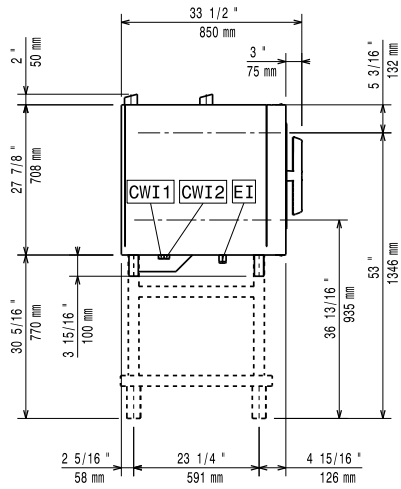
- 1 5 tepsili 6 GN 1/1 fırın için, PNC 922655 unlu mamül/pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm

Opsiyonel Aksesuarlar

Ön

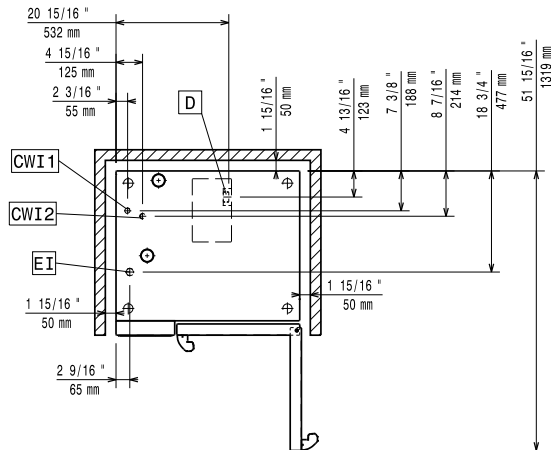


Yan



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

Üst



Elektrik:

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

Devre kesici gerekli

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Elektrik gücü max: 11.8 kW
Elektrik gücü: 11.1 kW

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artırmış 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: 5 (400x600 mm)
Maksimum yükleme kapasitesi: 30 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sağ taraf
Dış boyutlar, Genişlik: 867 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 775 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 808 mm
Dış boyutlar, Ağırlık: 107 kg
Net ağırlık: 107 kg
Ambalajlı ağırlık: 124 kg
Ambalajlı hacim: 0.85 m³

Sertifikalar ISO

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