



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).
- Bağlantıya hazır yapı sayesinde, bağlı cihazlara uzaktan gerçek zamanlı erişim ve HACCP takibi mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).

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).

Dahil Aksesuarlar

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

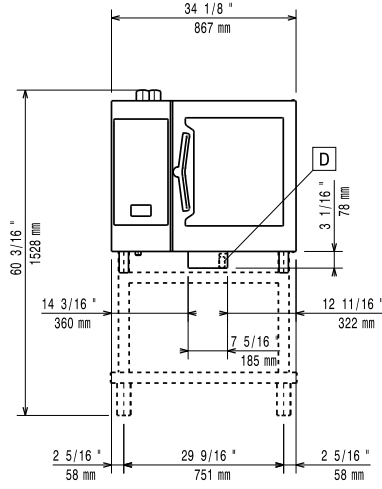
Opsiyonel Aksesuarlar

- 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) PNC 922003 ☐
- 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 ☐
- Fırınlar için bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- 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 fümleme kiti PNC 922338 ☐
- Çok amaçlı kanca PNC 922348 ☐
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922382 ☐
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386 ☐
- USB tek noktalı prob PNC 922390 ☐

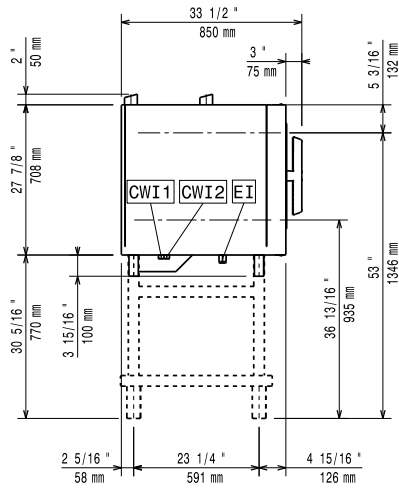
- Tekerlekli tepsi rafı, 6 GN 1/1, tepsi araları 65mm (dahildir) PNC 922600 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 5 GN 1/1, tepsi araları 80mm PNC 922606 ☐
- 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsi rafı, 400x600mm, tepsi araları 80mm (5 rafli) PNC 922607 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırmalı raf PNC 922610 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap PNC 922612 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli alt dolap PNC 922614 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922615 ☐
- Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti PNC 922618 ☐
- GN 1/1-2/1 alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922619 ☐
- Elektrikli 6+10 GN 1/1 GN fırın üzerine elektrikli 6+6 GN 1/1 fırınlar için istifleme kiti PNC 922620 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922626 ☐
- Yükseltici üzerinde 2 adet istiflenmiş 6 GN 1/1 fırınlar için mobil raf için araba PNC 922628 ☐
- 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba PNC 922630 ☐
- 2x6 GN 1/1 fırınlar veya 6 GN 1/1 fırın için ayak üstünde yükseltici PNC 922632 ☐
- İstiflenmiş 2x6 GN 1/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm PNC 922635 ☐
- 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922636 ☐
- 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922637 ☐
- Yağ toplama için 2 tanklı araba PNC 922638 ☐
- Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922639 ☐
- 6 GN 1/1 fırın için duvar desteği PNC 922643 ☐
- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐
- Düz kurutma tepsisi, GN 1/1 PNC 922652 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir PNC 922653 ☐
- 5 tepsili 6 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm PNC 922655 ☐
- 15 kg & 25 kg Crosswise şok soğutucu/dondurucu üzerine 6GN1/1 Kombi fırın için istifleme kiti PNC 922657 ☐
- 6 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922660 ☐
- 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922661 ☐
- 6 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922662 ☐
- Eski seri 6 GN 1/1 elektrikli fırın üzerine 6 GN 1/1 elektrikli fırın montajı için uyumluluk kiti PNC 922679 ☐

• 6 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsi desteği	PNC 922684	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	☐	• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	☐
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922690	☐			
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	☐			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	☐			
• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	☐			
• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	☐			
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	☐			
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922718	☐			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922722	☐			
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922723	☐			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922727	☐			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	☐			
• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	☐			
• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	☐			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	☐			
• Sabit tepsi rafı, 5 GN 1/1, tepsi araları 85mm	PNC 922740	☐			
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	☐			
• Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm	PNC 922746	☐			
• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	☐			
• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	☐			
• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	☐			
• Elektrik güç yönetim sisteminin montaj kiti - GN 6&GN10 fırınlar için	PNC 922774	☐			
• Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	☐			
• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐			
• 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	☐			
• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	☐			
• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐			
• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐			

Ön

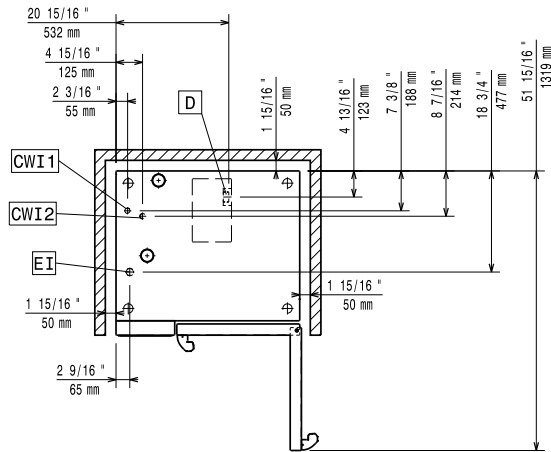


Yan



CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = 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 değerlerde gerçekleştirilir. Ülkeye göre, kurulu güç aralık 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 artılmış 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