



SkyLine ProS Elektrikli Kombi Fırın 6GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217610 (ECOE61K2C0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x1/IGN, elektrikli, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

217620 (ECOE61K2A0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x1/IGN, 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 jenaratoru 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 mayalamaya)-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 bölmesi 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 soğutma programını yöneten, esnekliği artırın 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 sağlanır. 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 gereklidir).
- Yağ Boşaltma: Entegre yağ tahliyesine ve daha güvenli çalışma için yağ toplamaya uygun (opsiyonel aksesuar olarak özel taban).
- 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).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 6 GN 1/1 Gastronom tepsi
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabinin özel tasarımına sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünden maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

Konstruksiyon

- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcımı 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.
- Kolay temizlik için IPX 5 püskürtme suyu koruma

Onay:



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

sertifikası.

- 1/1 GN n.1 tepsı rafı ile birlikte verilir, tepsı araları 67mm.

TIT_UI Data Management

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçenekleri mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliğidir.
- SkyHub, kullanıcının yanında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını grupperlendirmesine izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceğini ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceğini bir ojanda olarak çalışır.
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gereklidir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.
- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gereklidir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

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 parlatıcıdan tasarruf etmek için 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama) ve çevreci fonksiyonlar. Gecikmeli başlatma ile programlanabilir.
- Plan-n-Save fonksiyonu, mutfahta yapılan işi optimize ederek seçilen programların pişirme sırasını, zaman ve enerji verimliliği açısından düzenler.

Opsiyonel Aksesuarlar

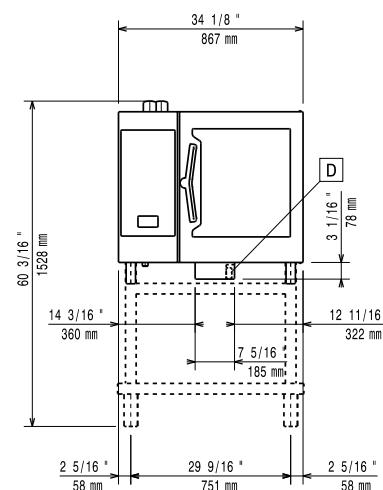
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Otomatik tuzlu su rejenerasyonlu reçineli yumuşatıcı | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için bir çift ızgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için ızgara (İzgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Dış yan sprey ünitesi (dişariya monte edilmesi gereklidir ve fırına monte edilecek desteği içerir) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |

- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, PNC 922191 400x600x20mm
- Fırınlar için bir çift tepsı sepeti PNC 922239
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265
- Bütün tavuk için ızgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1
- Sous-vide pişirme için USB prob PNC 922281
- Yağ toplama tepsisi, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321
- Boyuna fırınlar için universal şış kiti ve 4 uzun şış PNC 922324
- Universal şış kiti PNC 922326
- 4 uzun şış PNC 922327
- Boyuna ve enine fırınlar için fümeleme kiti PNC 922338
- Çok amaçlı kanca PNC 922348
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351
- Bütün ördek için ızgara (İzgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1
- 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsı desteği PNC 922382
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386
- USB tek noktalı prob PNC 922390
- Tekerlekli tepsı rafı, 6 GN 1/1, tepsı araları 65mm (dahildir) PNC 922600
- Tekerlekli tepsı rafı, 5 GN 1/1, tepsı araları 80mm PNC 922606
- 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsı rafı, 400x600mm, tepsı araları 80mm (5 rafli) PNC 922607
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırımalı raf PNC 922610
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsı destekli açık alt dolap PNC 922612
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsı destekli alt dolap PNC 922614
- 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsı destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922615
- Deterjan ve parlatıcı 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 kaydırımalı 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 PNC 922630 için mobil raf için araba
- 2x6 GN 1/1 fırınlar veya 6 GN 1/1 fırın için PNC 922632 ayak üstünde yükseltici
- İstiflenmiş 2x6 GN 1/1 fırınlar için PNC 922635 tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm

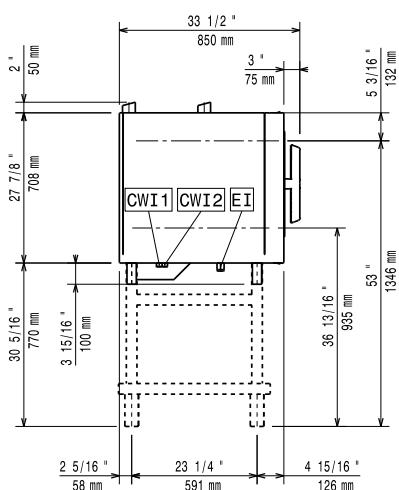


• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Yağ toplama için 2 tanklı araba	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Elektrik güç yönetim sisteminin montaj kiti - GN 6&GN10 fırınlar için	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 fırın için duvar desteği	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Yoğunlaşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• 5 tepsili 6 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsisi kiti, 400x600mm ve tepsiler araları 80mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• 15 kg & 25 kg Crosswise şok soğutucu/dondurucu üzerine 6GN1/1 Kombi fırın için istifleme kiti	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Alüminyum izgara, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsisi, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Eski seri 6 GN 1/1 elektrikli fırın üzerine 6 GN 1/1 elektrikli fırın montajı için uyumluluk kiti	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• 28 patates için patates fırırlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 ve 400x600mm izgaralar için sabit tepsisi desteği	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsisi desteği	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• Çapraz desenli izgara tepsisi	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• 6&10 1/IGN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Sabit tepsisi rafı, 5 GN 1/1, tepsiler arası 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Geleneksel statik pişirme için tepsisi, H=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			





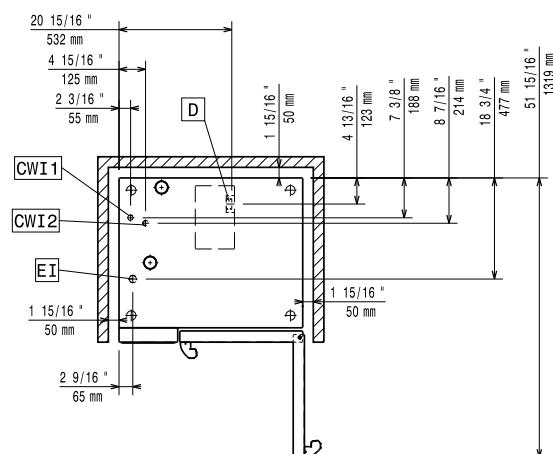
Ön



Yan

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

EI = Elektrik bağlantı



Üst

Elektrik:
Voltaj:

217610 (ECOE61K2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217620 (ECOE61K2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Elektrik gücü:

11.1 kW

Elektrik gücü max:

11.8 kW

Devre kesici gerekliliği:
Su:

Su girişi "Soğuk Su" bağlantıları: 3/4"

Basınç, bar min/max: 1-6 bar

Drenaj "D": 50mm

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

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

Maksimum giriş suyu sıcaklığı: 30 °C**Sertlik:** 5 °fH / 2.8 °dH**Klorürler:** <10 ppm
İletkenlik:

217610 (ECOE61K2C0)

0 µS/cm

217620 (ECOE61K2A0)

>50 µS/cm

Montaj:
Açıklık:

Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.

Servis erişimi için önerilen açıklık:

50 cm sol taraf.

Kapasite:
GN: 6 - 1/1 Gastronom**Maksimum yükleme kapasitesi:** 30 kg
Temel bilgiler:
Kapı menteşeleri:

867 mm

Dış boyutlar, Genişlik:

775 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

808 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

107 kg

Net ağırlık:

124 kg

Ambalajlı ağırlık:

0.89 m³

Sertifikalar ISO
ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



Intertek

