



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Pro Elektrikli Kombi Fırın 6GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217910 (ECOE61C2C0)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 6x1/1GN, elektrikli, programlanabilir, otomatik temizlik

217920 (ECOE61C2A0)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 6x1/1GN, elektrikli, programlanabilir, 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 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: 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: 6 GN 1/1 Gastronom 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
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

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).

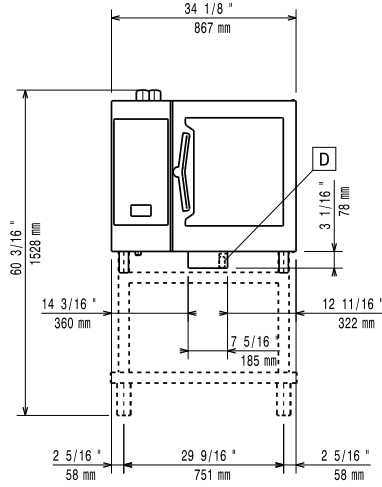
Sürdürülebilirlik



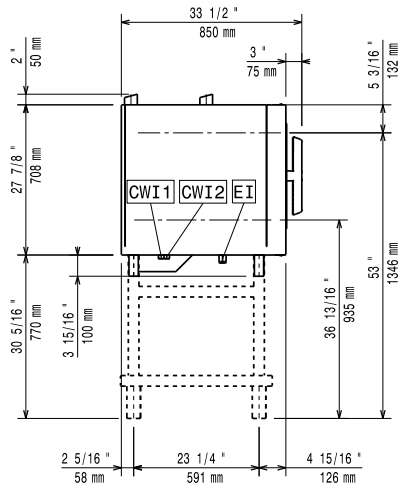
- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımı ve dirsek ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).

Opsiyonel Aksesuarlar

Ön

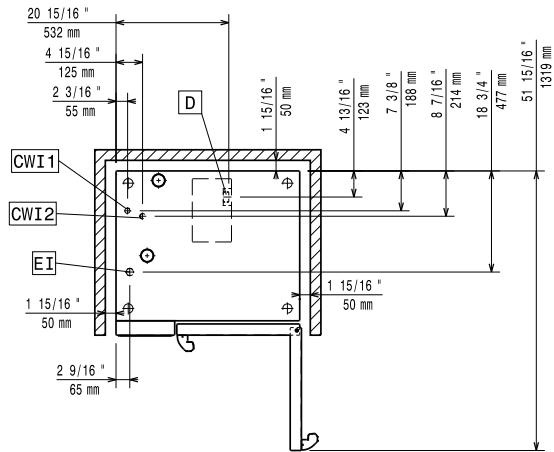


Yan



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

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj:

217910 (ECO61C2C0)

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

217920 (ECO61C2A0)

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 arıtılmış su kullanmasını 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:

6 (GN 1/1)

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:

217910 (ECO61C2C0)

0.85 m³

217920 (ECO61C2A0)

0.89 m³

Sertifikalar ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001