Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
Elektrikli Kombi Fırın 6GN2/1

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

217611 (ECOE62K2C0)	SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x2/1GN, elektrikli, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik
217621 (ECOE62K2A0)	SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x2/1GN, elektrikli, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

Onay: _____

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 jenaratörü 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 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 pişirme programını yöneten, esnekliği artıran 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 gerektirir).
- 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 2/1 veya 12 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.

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
- 2/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği bir ajanda olarak çalışır.
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).
- 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 gerektirir - 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, mutfakta 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	❑
• Otomatik tuzlu su rejenerasyonlu reçineli yumuşatıcı	PNC 921305	❑
• 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	❑
• AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1	PNC 922076	❑
• Dış yan sprey ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırına monte edilecek desteği içerir)	PNC 922171	❑
• Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1	PNC 922175	❑
• 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	❑
• Sous-vide pişirme için USB prob	PNC 922281	❑
• Boyuna ve Enine fırınlar için universal şiş kiti ve 6 kısa şiş	PNC 922325	❑
• Universal şiş kiti	PNC 922326	❑
• 6 kısa şiş	PNC 922328	❑
• 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	❑
• Yağ toplama tepsisi, GN 2/1, H=60 mm	PNC 922357	❑
• Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	❑
• 6 & 10 GN 2/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922384	❑
• Deterjan tankı için tutucu, duvara monte	PNC 922386	❑
• USB tek noktalı prob	PNC 922390	❑
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için kollu kaydırmalı raf	PNC 922605	❑
• Tekerlekli tepsi rafı, 5 GN 2/1, tepsi araları 80mm	PNC 922611	❑
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap	PNC 922613	❑
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli alt dolap	PNC 922616	❑
• 6 & 10 GN 2/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı	PNC 922617	❑
• Deterjan ve parlatıcı için dış bağlantı kiti	PNC 922618	❑
• Elektrikli 6&10 GN 2/1 fırın üzerine elektrikli 6 GN 2/1 fırın için istifleme kiti	PNC 922621	❑
• 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba	PNC 922627	❑
• Yükseltici üzerinde 2 adet istiflenmiş 6 GN 2/1 fırınlar için mobil raf için araba	PNC 922629	❑
• 6 veya 10 GN 2/1 fırınlar üzerinde 6 GN 2/1 için mobil raf için araba	PNC 922631	❑
• İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici	PNC 922633	❑
• İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm	PNC 922634	❑
• 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 2/1 fırın için duvar desteği	PNC 922644	❑

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

2024.10.08

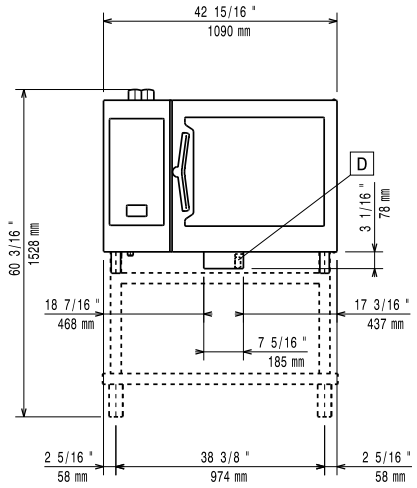
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	❑
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	❑
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922654	❑
• 6 GN 2/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922665	❑
• 6 GN 2/1 üzerinde 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922666	❑
• 10 GN 2/1 üzerinde 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922667	❑
• Sabit tepsi rafı, 5 GN 2/1, tepsi araları 85mm	PNC 922681	❑
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	❑
• 6 & 10 GN 2/1 açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922692	❑
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	❑
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	❑
• Tekerlekli tepsi rafı, 6 GN 2/1, tepsi araları 65mm (dahildir)	PNC 922700	❑
• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	❑
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	❑
• 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922719	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli fırınlar için fanlı kokusuz davlumbaz	PNC 922721	❑
• 6 & 10 GN 2/1 elektrikli fırın için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922724	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 elektrikli fırınlar için fanlı kondensli davlumbaz	PNC 922726	❑
• 6 & 10 GN 2/1 GN fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922729	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922731	❑
• 10x2/1 GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922734	❑
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922736	❑
• 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	❑
• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	❑
• Eski seri GN 2/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930218	❑

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

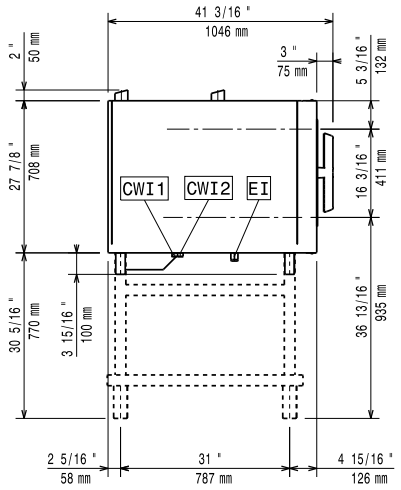
2024.10.08

SkyLine ProS
Elektrikli Kombi Fırın 6GN2/1

Ön

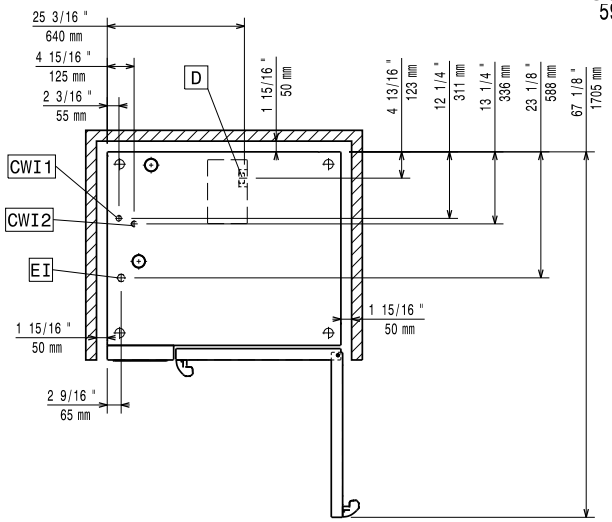


Yan



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

Üst
59



Elektrik:

Voltaj:	
217611 (ECOE62K2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
217621 (ECOE62K2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Elektrik gücü:	21.4 kW
Elektrik gücü max:	22.9 kW
Devre kesici gerekli	

Su:

Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:	3/4"
Basınç, bar min/max:	1-6 bar
Drenaj "D":	50mm

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
Sertlik:	5 °fH / 2.8 °dH
Klorürler:	<10 ppm
İletkenlik:	>50 µS/cm

Montaj:

Açıklık:	Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.
Servis erişimi için önerilen açıklık:	50 cm sol taraf.

Kapasite:

GN:	6 - 2/1 Gastronorm
Maksimum yükleme kapasitesi:	60 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	
Dış boyutlar, Genişlik:	1090 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	971 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	808 mm
Net ağırlık:	140 kg
Ambalajlı ağırlık:	163 kg
Ambalajlı hacim:	1.28 m³

Sertifikalar ISO

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

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