



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ProS LPG Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217662 (ECOG101K2H0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manüel), otomatik temizlik, LPG

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 1000 tarif saklanabilir. Tarifler, menüyü daha iyi organize etmek için 16 farklı kategoride gruplandırılabilir. 16 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- Aynı anda 60 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.
- 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).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 10 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 aralığı 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran

Onay:



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

arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.

- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitletmesini 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.
- 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).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

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).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.
- SkyClean: Otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. Enerji, su, deterjan ve parlaticıdan 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.

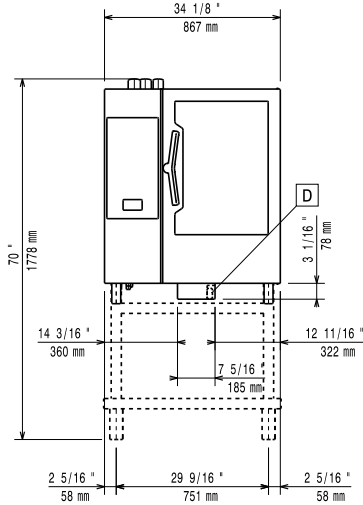
Opsiyonel Aksesuarlar

- 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 ☐
- Fırınlara 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 ☐

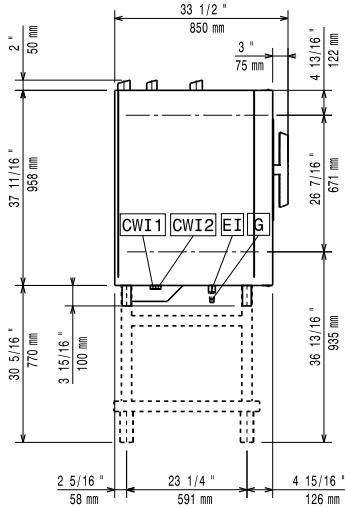
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Sous-vide pişirme için USB prob PNC 922281 ☐
- Yağ toplama tepsisi, GN 1/1, H=100 mm PNC 922321 ☐
- Boyuna fırınlar için universal şiş kiti ve 4 uzun şiş PNC 922324 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 4 uzun şiş PNC 922327 ☐
- 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 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922364 ☐
- 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, 10 GN 1/1, tepsi araları 65mm pitch (std) PNC 922601 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 80mm PNC 922602 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, tekerlekli unlu mamül/ pastacılık tepsi rafı, 400x600mm ızgaralar, tepsi araları 80mm (8 ray) PNC 922608 ☐
- 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 parlaticı 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 ☐
- Gazlı 10 GN 1/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti PNC 922623 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922626 ☐
- 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba PNC 922630 ☐
- 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 ☐
- Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922639 ☐
- 10 GN 1/1 fırın için duvar desteği PNC 922645 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 65mm PNC 922648 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 85mm PNC 922649 ☐
- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651 ☐

• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	☐	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsisi, GN 1/1	PNC 925005	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	☐	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	☐
• 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsisi kiti, 400x600mm ve tepsisi araları 80mm	PNC 922656	☐	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	☐
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	☐	• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	☐
• 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922663	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti	PNC 922670	☐	• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• LPG'den doğal gaza dönüştürme kiti	PNC 922671	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Gazlı fırınlar için baca kondenseri	PNC 922678	☐	• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	☐
• 10 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsisi desteği	PNC 922685	☐			
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	☐			
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsisi desteği	PNC 922690	☐			
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsisi rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsisi araları 64 mm	PNC 922694	☐			
• 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	☐			
• GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (12kg'ya kadar)	PNC 922709	☐			
• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	☐			
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	☐			
• 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 tepsisi rafı, 8 GN 1/1, tepsisi araları 85mm	PNC 922741	☐			
• Sabit tepsisi rafı, 8 GN 2/1, tepsisi araları 85mm	PNC 922742	☐			
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	☐			
• Geleneksel statik pişirme için tepsisi, 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	☐			
• 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	☐			

Ön

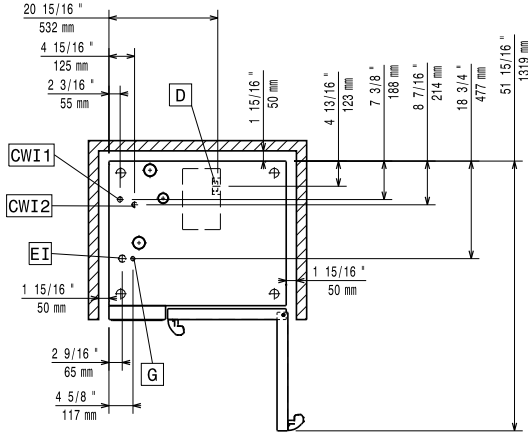


Yan



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

Üst


Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Elektrik gücü max: 1.1 kW

Elektrik gücü: 1.1 kW

Gaz:

Toplam termal yük: 71589 BTU (21 kW)

Gaz Gücü: 21 kW

Standart gaz dağıtımı: LPG, G31

ISO 7/1 gaz bağlantı çapı: 1/2" MNPT

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artırılmış 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: 10 (GN 1/1)

Maksimum yükleme kapasitesi: 50 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik: 867 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 775 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1058 mm

Dış boyutlar, Ağırlık: 136 kg

Net ağırlık: 136 kg

Ambalajlı ağırlık: 154 kg

Ambalajlı hacim: 1.11 m³

Sertifikalar ISO

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