Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ProS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #

217682 (ECOG101K2G0)	SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manüel), otomatik temizlik
225662 (ECOG101K2G6)	SkyLine ProS Kombi Fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manüel), 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: 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 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	❑
• Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Dış yan sprey 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	❑
• 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 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	❑
• 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	❑

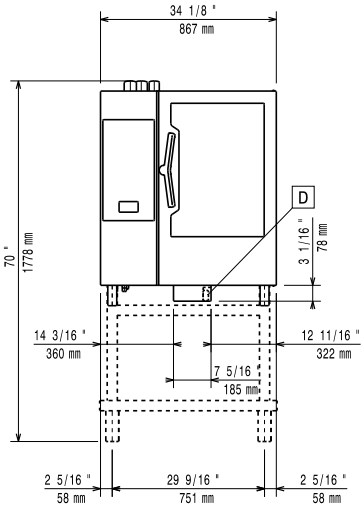
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

• 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	❑
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	❑
• 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/ pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm	PNC 922656	❑
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	❑
• 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922663	❑
• Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti	PNC 922670	❑
• LPG'den doğal gaza dönüştürme kiti	PNC 922671	❑
• Gazlı fırınlar için baca kondenseri	PNC 922678	❑
• 10 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsi desteği	PNC 922685	❑
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	❑
• 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	❑
• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsi rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsi 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 tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 85mm	PNC 922741	❑
• Sabit tepsi rafı, 8 GN 2/1, tepsi araları 85mm	PNC 922742	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	❑
• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	❑

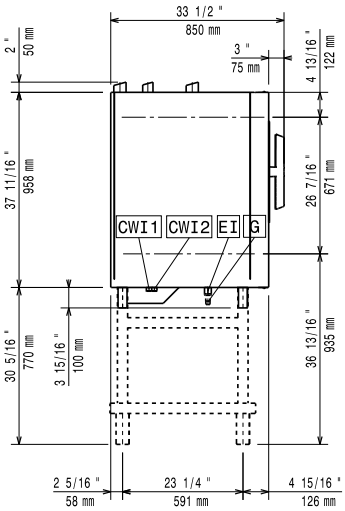
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

SkyLine ProS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

Ön

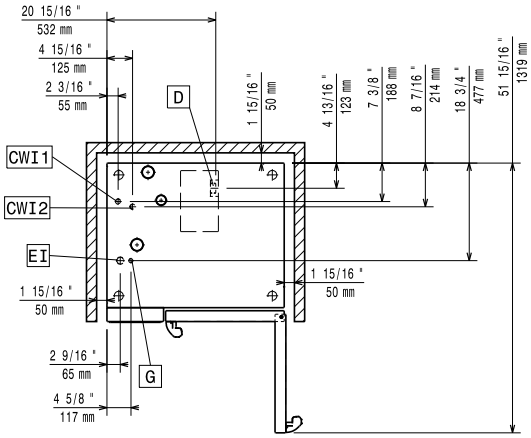


Yan



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

Üst



Elektrik:

Voltaj:	
217682 (ECOG101K2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225662 (ECOG101K2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Elektrik gücü:	1.1 kW
Elektrik gücü max:	1.1 kW
Devre kesici gerekli	

Gaz:

Gaz Gücü:	21 kW
Standart gaz dağıtımı:	Doğal Gaz G20
ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:	1/2" MNPT
Toplam termal yük:	71589 BTU (21 kW)

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:	10 - 1/1 Gastronorm
Maksimum yükleme kapasitesi:	50 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	
Dış boyutlar, Genişlik:	867 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	775 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1058 mm
Net ağırlık:	
217682 (ECOG101K2G0)	136 kg
225662 (ECOG101K2G6)	139 kg
Ambalajlı ağırlık:	
217682 (ECOG101K2G0)	154 kg
225662 (ECOG101K2G6)	157 kg
Ambalajlı hacim:	
217682 (ECOG101K2G0)	1.11 m³
225662 (ECOG101K2G6)	1.06 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.

2024.10.08