

SkyLine PremiumS Doğal Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217792 (ECOG10IT2G1)

SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 10x1/1GN, gazlı, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik, boyler AISI 316

Ana Özellikler

- Seçilen ayarlara göre son derece hassas nem ve sıcaklık kontrolü için dahili (entegre) buhar jeneratörü.
- Sürekli kaliteli sonuçlar için, yiyeceğin miktarını ve boyutunu otomatik olarak algılayan Lambda sensör; gerçek nem kontrolünü garanti eder.
- Konveksiyon programı, kuru sıcak (25°C - 300°C): Düşük nemli pişirme için ideal.
- Kombi programı (25°C - 300°C): nem kontrollü pişirme ortamı elde etmek için yayılan ısı ve buharı birleştirmek, pişirme işlemini hızlandırmak ve ağırlık kaybını azaltmak.
- Düşük ısıda Buhar programı (25°C - 99°C): sous-vide, yeniden rejenerasyon ve hassas pişirme için ideal.
Buhar programı (100°C): deniz ürünleri ve sebzeler.
Yüksek sıcaklıkta buhar (25°C - 130°C).
- 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip olan 9 yemek ailesi (et, kümes hayvanları, balık, sebzeler, makarna/pirinç, yumurta, tuzlu ve tatlı unlu mamüller, ekmek, tatlı) içeren Otomatik Mod. Otomatik Algılama Fazı sayesinde fırın, pişirme işlemini seçilen pişirme sonucunu elde etmek için yüklenen yiyeceğin boyutuna, miktarına ve türüne göre optimize eder. Pişirme parametrelerine gerçek zamanlı genel bakış. Aile başına 70 farklı kişiselleştirme ve kaydetme imkanı.
- Cycles :
 - Rejenerasyon (banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal),
 - Düşük ısıda Pişirme (ağırlık kaybını en aza indirmek ve yiyecek kalitesini en yükseğe çıkarmak için),
 - Mayalama programı,
 - EcoDelta pişirme, gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını koruyarak,
 - Sous-vide pişirme,
 - Statik Kombi (geleneksel pişirme işlemlerini statik fırından elde etmek için),
 - Makarnanın pastörizasyonu,
 - Kurutma programları (meyveleri, sebzeleri, etleri, deniz ürünlerini kurutmak için ideal),
 - Gıda Güvenliği Kontrolü (HACCP hijyen standartlarına uygun olarak pişirme işleminin güvenliğini otomatik olarak izlemek için),
 - Gelişmiş Gıda Güvenliği Kontrolü (pişirme işlemini pastörizasyon faktörü ile sürdürmek için).
- 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 sağlar. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi

Onay:

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).
- 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.
- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemi ile entegre püskürtme tabancası.
- Onaylı IPX5 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.
- SkyDuo ile Fırın ve Şok Soğutucu birbirine bağlanır ve kullanıcıyı cook&chill "pişir&soğut" işlemi boyunca zaman ve verimliliği optimize etme konusunda yönlendirmek için iletişim kurar (isteğe bağlı aksesuar olarak temin edilebilen SkyDuo Kiti).
- 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).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

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).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.
- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip 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.
- Sıfır Atık, şeflere gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
Sıfır Atık:
son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örn: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermeyi,
aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden leziz yemekler yapmayı,
yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi
hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.
- Energy Star 2.0 sertifikalı ürün.

Opsiyonel Aksesuarlar

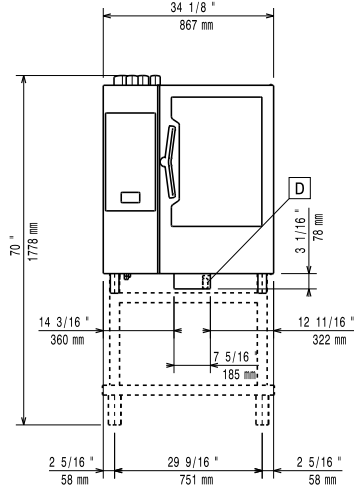
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) | PNC 922003 | ☐ |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Bütün tavuk için bir çift ızgara (Izgara başına 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 | ☐ |
| • Fırınlr 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 fırınlr 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 ördk 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 | ☐ |

SkyLine PremiumS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 10GN1/1

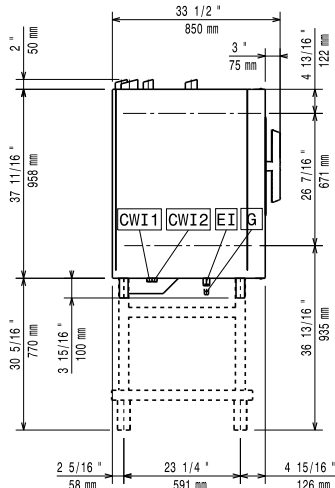


• Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 1/1, tepsi araları 65mm pitch (std)	PNC 922601	☐	• Tekerlekli, güçlendirilmiş tepsi rafı, 10 GN 1/1 fırın için yağ toplama tepsisine özel en düşük destek, tepsi araları 64 mm	PNC 922694	☐
• Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 80mm	PNC 922602	☐	• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	☐
• 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 alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırmalı raf	PNC 922610	☐	• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap	PNC 922612	☐	• GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (12kg'ya kadar)	PNC 922709	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli alt dolap	PNC 922614	☐	• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı	PNC 922615	☐	• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	☐
• Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti	PNC 922618	☐	• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	☐
• GN 1/1-2/1 alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922619	☐	• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	☐
• Gazlı 10 GN 1/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti	PNC 922623	☐	• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba	PNC 922626	☐	• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	☐
• 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 için mobil raf için araba	PNC 922630	☐	• Sabit tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 85mm	PNC 922741	☐
• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	☐	• Sabit tepsi rafı, 8 GN 2/1, tepsi araları 85mm	PNC 922742	☐
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	☐	• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	☐	• Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm	PNC 922746	☐
• 10 GN 1/1 fırın için duvar desteği	PNC 922645	☐	• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	☐
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 65mm	PNC 922648	☐	• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	☐
• 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 85mm	PNC 922649	☐	• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	☐
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	☐	• Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	☐
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	☐	• Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• 8 tepsili 10 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm	PNC 922656	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	☐	• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	☐
• 10 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922663	☐	• Alüminyum ızgara, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti	PNC 922670	☐	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsi, GN 1/1	PNC 925005	☐
• LPG'den doğal gaza dönüştürme kiti	PNC 922671	☐	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Gazlı fırınlar için baca kondenseri	PNC 922678	☐	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	☐
• 10 GN 1/1 ve 400x600mm ızgaralar için sabit tepsi desteği	PNC 922685	☐	• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	☐
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsi desteği	PNC 922690	☐	• Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	☐	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
			• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	☐

Ön

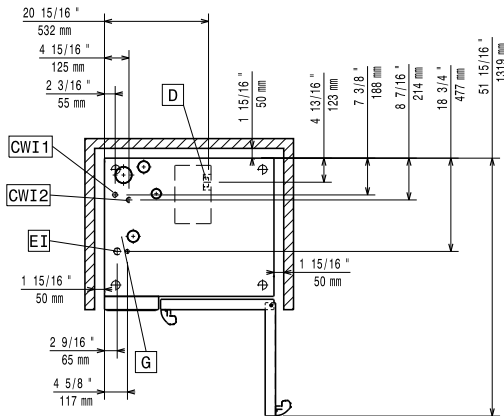


Yan



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: 105679 BTU (31 kW)

Gaz Gücü: 31 kW

Standart gaz dağıtımı: Doğal Gaz G20

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: <20 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: 159 kg

Net ağırlık: 159 kg

Ambalajlı ağırlık: 177 kg

Ambalajlı hacim: 1.11 m³

Sertifikalar ISO

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