Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #

217784 (ECOG201T2G0)	SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 20x1/1GN, gazlı, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik
225764 (ECOG201T2G6)	SkyLine PremiumS combi boiler oven with touch screen control, 20x1/1GN, gas, 3 cooking modes (automatic, recipe program, manual), automatic cleaning (60Hz)

Özellikler

Sıra No.

Yüksek çözünürlüklü tam dokunmatik ekran arayüzlü kombi fırın, çoklu dil desteği
- Lambda Sensörü sayesinde gerçek zamanlı nem kontrolüyle dahili buhar jeneratörü
- 7 farklı fan hızı ayarı ile maksimum performans için OptiFlow hava dağıtım sistemi
- SkyClean: Buhar jeneratörüne entegre kireç çözücü ile otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. 5 otomatik programın (hafif, orta, güçlü, ekstra güçlü, yalnızca durulama) yanı sıra enerji, su, deterjan ve parlatıcı tasarrufu sağlayan çevre dostu fonksiyonlar
- Pişirme modları: Otomatik (100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitle 9 yemek ailesi); Programlar (1000 tarif kaydedilebilir ve bunlar 16 farklı kategoride düzenlenebilir); Manuel (buhar, kombi ve konveksiyon programı); Özel Programlar (Rejenerasyon, Düşük Isıda Pişirme, Mayalama, EcoDelta, Sous-Vide, Statik Kombi, Makarna Pastörizasyonu, Kurutma, Gıda Güvenliği Kontrolü ve Gelişmiş Gıda Güvenliği Kontrolü)
- Özel fonksiyonlar: MultiTimer fonksiyonu ile çoklu pişirme, Plan-n-Save ile kullanım maliyetlerini azaltma, Make-it-Mine ile kişiselleştirilebilen arayüzü, SkyHub ile kişiselleştirilebilen ana sayfa, MyPlanner planlayıcı, SkyDuo ile SkyLine ChillerS bağlantısı, kesintiyi önlemek için otomatik yedekleme modu
- HACCP verilerini, programlarını ve ayarlarını indirmek için USB girişi. Bağlantıya hazır
- 6 sensörlü çoklu iç sıcaklık probu
- LED aydınlatmalı çift cam kapı
- Tamamen paslanmaz çelik konstrüksiyon
- 63 mm aralıklı n.1 1/1 GN raflı servis arabası ile birlikte.
- Ayarlanabilir dengeleme ayakları

Onay:

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 sensor; 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 Isıda 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 (101°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 Isıda 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 bölmesi 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.
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 63mm.
- 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.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu.

- 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: 20 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.
- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemi ile entegre püskürtme tabancası.
- Onaylı IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- Roll-in raf kullanılmadığında kapıdan buhar ve ısı yayılmasını önlemek için entegre kapı koruması.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.
- 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 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: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip 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.
- 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.

Dahil Aksesuarlar

- 1 Mobil tepsi arabası, 20xGN1/1, tepsi araları 63 mm, tekerlekli PNC 922753

Opsiyonel Aksesuarlar

• Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı)	PNC 920003	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Boyuna ve enine fırınlar için fümeleme kiti	PNC 922338	❑
• Çok amaçlı kanca	PNC 922348	❑
• Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	❑
• 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü	PNC 922365	❑
• Deterjan tankı için tutucu, duvara monte	PNC 922386	❑

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

2025.07.16

• USB tek noktalı prob	PNC 922390	❑
• Deterjan ve parlatıcı için dış bağlantı kiti	PNC 922618	❑
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	❑
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	❑
• 20 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922659	❑
• Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti	PNC 922670	❑
• LPG'den doğal gaza dönüştürme kiti	PNC 922671	❑
• Gazlı fırınlar için baca kondenseri	PNC 922678	❑
• Tepsi raflı araba, 15 GN 1/1, tepsi araları 84mm	PNC 922683	❑
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	❑
• 20 GN için 4 flanşlı ayak , 2", 150 mm	PNC 922707	❑
• Çapraz desenli ızgara tepsisi	PNC 922713	❑
• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	❑
• 20 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922730	❑
• 20 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922735	❑
• 20 GN fırın için araba kolu tutacağı (araba fırının içindeyken)	PNC 922743	❑
• Geleneksel statik pişirme için tepsi, H=100mm	PNC 922746	❑
• Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	❑
• Mobil tepsi arabası, 20xGN1/1, tepsi araları 63 mm, tekerlekli	PNC 922753	❑
• Mobil tepsi arabası, 16xGN1/1, tepsi araları 80 mm, tekerlekli	PNC 922754	❑
• 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 54 tabaklı banket arabası, tabak araları 74mm	PNC 922756	❑
• 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/ pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi araları 80mm (16 raylı)	PNC 922761	❑
• 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 45 tabaklı banket arabası, tabak araları 90mm	PNC 922763	❑
• 20GN 1/1 SkyLine/Magistar kombi fırınlarla AOS/EasyLine arabaları için uyumluluk kiti (2019'a kadar üretilmiş)	PNC 922769	❑
• AOS/EasyLine kombi fırınlarla SkyLine/ Magistar arabaları için uyumluluk kiti	PNC 922771	❑
• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	❑
• Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	❑
• 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	❑

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

2025.07.16

Elektrik:

Default power corresponds to factory test conditions.
When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.

Circuit breaker required

Voltaj:	
217784 (ECOG201T2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225764 (ECOG201T2G6)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Elektrik gücü max:	1.8 kW
Elektrik gücü:	1.8 kW

Gaz:

Toplam termal yük:	184086 BTU (54 kW)
Gaz Gücü:	54 kW
Standart gaz dağıtımı:	Doğal Gaz G20
ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:	1" MNPT

Su:

Maksimum giriş suyu sıcaklığı:	30 °C
Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:	3/4"
Basınç, bar min/max:	1-6 bar
Klorürler:	<17 ppm
İletkenlik:	>50 µS/cm
Drenaj "D":	50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Montaj:

Clearance:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

Kapasite:

GN:	20 (GN 1/1)
Maksimum yükleme kapasitesi:	100 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	Sağ taraf
Dış boyutlar, Genişlik:	911 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	864 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1794 mm
Dış boyutlar, Ağırlık:	291 kg
Net ağırlık:	291 kg
Ambalajlı ağırlık:	324 kg
Ambalajlı hacim:	1.83 m³

Sertifikalar ISO

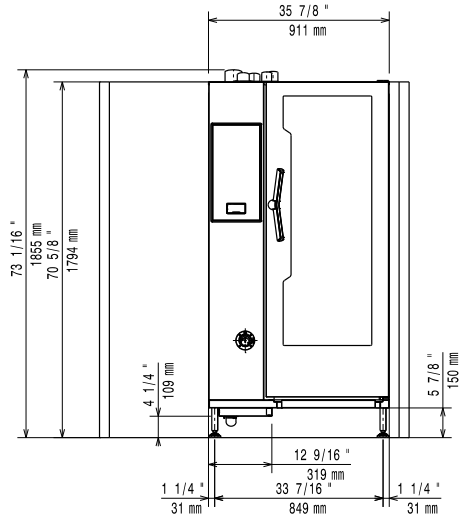
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

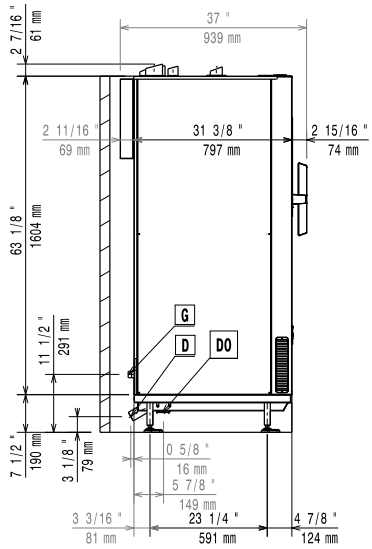
2025.07.16

SkyLine PremiumS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

Ön

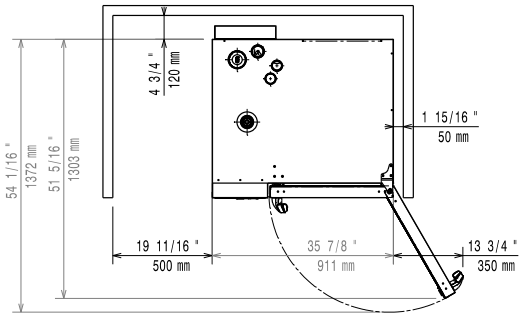


Yan

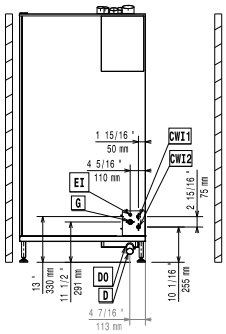


CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
DO = Taşma borusu
EI = Elektrik bağlantısı
G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



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

SkyLine PremiumS
Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

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

2025.07.16