

SkyLine Premium Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217884 (ECOG201B2G0)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 20x1/1GN, gaz, programlanabilir, otomatik temizlik

225864 (ECOG201B2G6)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 20x1/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

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 (101°C - 130°C).
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 63mm.
- Rejenerasyon için önceden ayarlanmış program, banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal.
- Programlar modu: İsteddiğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 100 tarif saklanabilir. 4 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- 300'den 1500 devir/dakika'ya kadar 5 hız seviyesine sahip fan ve optimum eşit pişirme için ters dönüş. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama).
- 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.

Onay:

- 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

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.
- 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).

Sürdürülebilirlik



- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- Ergonomik tasarımı ve direk ile açma özelliğine sahip kanat şeklindeki tutma kolu, tepsileri yönetmenizi kolaylaştırır (EPO'da Kayıtlı Tasarım).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.

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 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 ☐
- 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 ☐
- 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 fümleme 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 ☐
- USB tek noktalı prob PNC 922390 ☐
- Deterjan ve parlaticı 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 ☐

Elektrik:

Varsayılan güç, fabrika test koşullarına karşılık gelir. Besleme voltajı bir aralık olarak belirtildiğinde, test ortalama değerlerde gerçekleştirilir. Ülkeye göre, kurulu güç aralık içinde değişebilir.

Devre kesici gerekli**Voltaj:**

217884 (ECOG201B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
225864 (ECOG201B2G6)	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:**

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:** <17 ppm**İletkenlik:** >50 µS/cm**Drenaj "D":** 50mm**Montaj:****Açıklık:**

217884 (ECOG201B2G0)

Servis erişimi için önerilen açıklık:

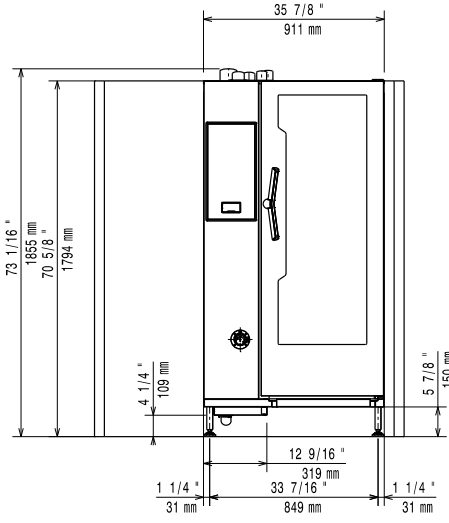
217884 (ECOG201B2G0)

Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.

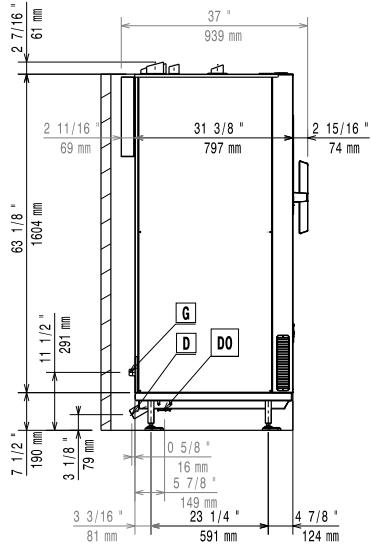
50 cm sol taraf.

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:** 288 kg**Net ağırlık:** 288 kg**Ambalajlı ağırlık:** 321 kg**Ambalajlı hacim:** 1.83 m³**Sertifikalar ISO****ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Ön

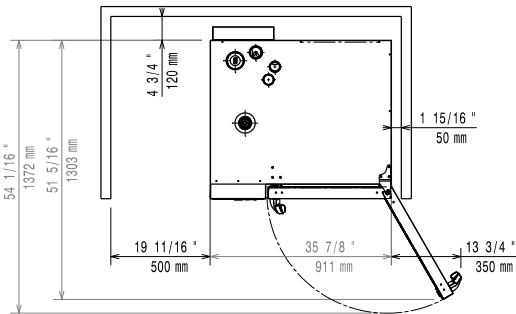


Yan

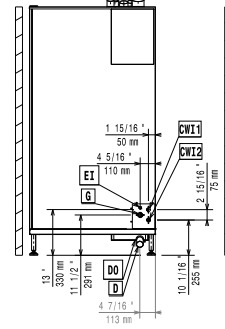


- CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
 EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



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