

## SkyLine Premium Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

SIRA # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

ADI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**217894 (ECOG201B2G1)**

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

Onay: \_\_\_\_\_

### 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 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 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.

### 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 parlatici 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 gazı 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 tepsi, GN 1/1 PNC 925006
- 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsi, 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 aralığı içinde değişebilir.

**Devre kesici gerekli**

<b>Voltaj:</b>	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Elektrik gücü max:</b>	1.8 kW
<b>Elektrik gücü:</b>	1.8 kW

**Gaz:**

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

**Su:**

**Electrolux Professional** belirli su koşullarının testine dayalı olarak arıtılmış su kullanılmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

<b>Maksimum giriş suyu sıcaklığı:</b>	30 °C
<b>Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:</b>	3/4"
<b>Basınç, bar min/max:</b>	1-6 bar
<b>Klorürler:</b>	<20 ppm
<b>İletkenlik:</b>	>50 µS/cm
<b>Drenaj "D":</b>	50mm

**Montaj:**

<b>Açıklık:</b>	Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.
<b>Servis erişimi için önerilen açıklık:</b>	50 cm sol taraf.

**Kapasite:**

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

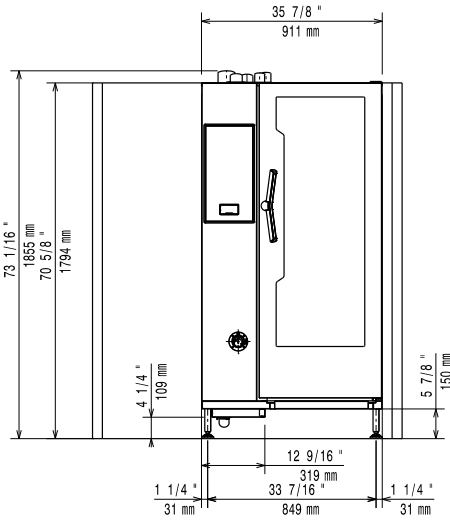
**Temel bilgiler:**

<b>Kapı menteşeleri:</b>	Sağ taraf
<b>Dış boyutlar, Genişlik:</b>	911 mm
<b>Dış boyutlar, Derinlik:</b>	864 mm
<b>Dış boyutlar, Yükseklik:</b>	1794 mm
<b>Dış boyutlar, Ağırlık:</b>	288 kg
<b>Net ağırlık:</b>	288 kg
<b>Ambalajlı ağırlık:</b>	321 kg
<b>Ambalajlı hacim:</b>	1.83 m <sup>3</sup>

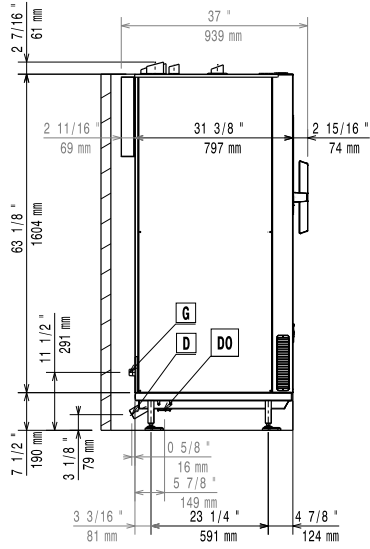
**Sertifikalar ISO**

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

Ön

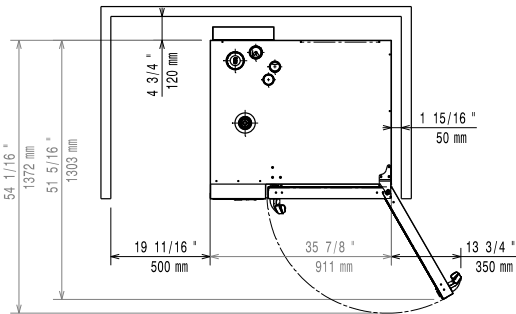


Yan

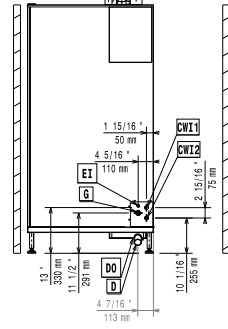


- CW11 = Soğuk Su Girişi 1  
 CW12 = Soğuk Su Girişi 2  
 D = Drenaj  
 DO = Taşma borusu
- EI = Elektrik bağlantısı  
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



- CW11 = Soğuk Su Girişi 1  
 CW12 = Soğuk Su Girişi 2  
 D = Drenaj  
 DO = Taşma borusu
- EI = Elektrik bağlantısı  
 G = Gaz bağlantısı