

SkyLine Pro Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN1/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217984 (ECOG201C2G0)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 20x1/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

225964 (ECOG201C2G6)

* NOT TRANSLATED *

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 jeneratörü 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 bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Programlar modu: İstediğiniz zaman aynı tarifleri yeniden oluşturmak için fırının hafızasında maksimum 100 tarif saklanabilir. 4 kademeli pişirme programları da mevcuttur.
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 63mm.
- 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: 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.
- Onaylı IPX 5 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

Onay:

- 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).

Dahil Aksesuarlar

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

Opsiyonel Aksesuarlar

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:

217984 (ECOG201C2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225964 (ECOG201C2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Elektrik gücü max:

1.8 kW

Elektrik gücü:

1.8 kW

Gaz:

Toplam termal yük: 143178 BTU (42 kW)

Gaz Gücü: 42 kW

Standart gaz dağıtım: 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: <10 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: 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: 268 kg

Net ağırlık: 268 kg

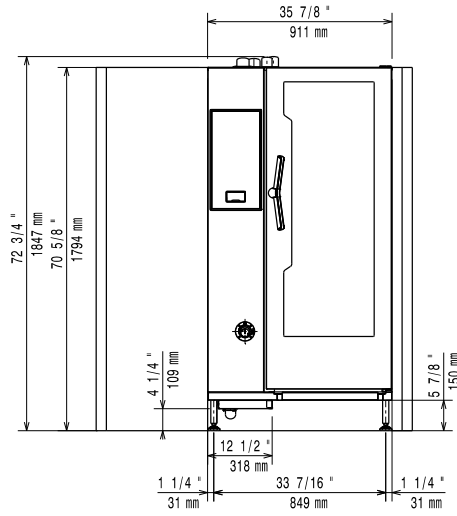
Ambalajlı ağırlık: 301 kg

Ambalajlı hacim: 1.83 m³

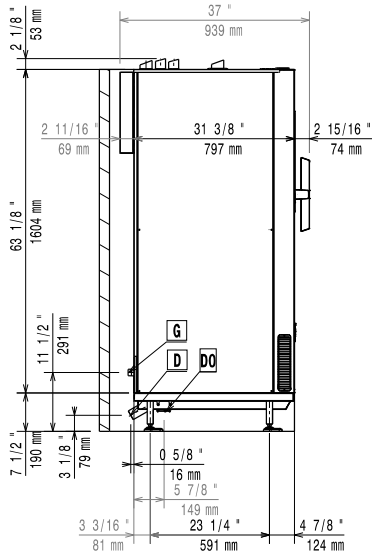
Sertifikalar ISO

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

Ön

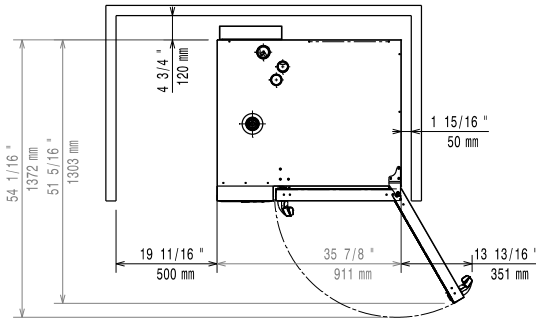


Yan

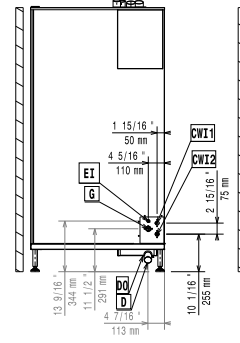


- CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
 EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



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