

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

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

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

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

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

**217685 (ECOG202K2G0)**

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 20x2/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

**225665 (ECOG202K2G6)**

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 20x2/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

## Ana Özellikler

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- 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 bölmesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Programlar modu: İsteddiğiniz 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 soğutma programını yöneten, esnekliği artıran ve mükemmel pişirme sonuçları 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.
- Tek sensörlü merkez sıcaklık probu dahil.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.
- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- 2 farklı kimyasal seçeneği mevcuttur: katı ve sıvı (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitletmesini 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.
- Yağ Boşaltma: Entegre yağ tahliyesine ve daha güvenli çalışma için yağ toplamaya uygun (opsiyonel aksesuar olarak özel taban).
- 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.

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

- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.
- Kapasite: 20 GN 2/1 veya 40 GN 1/1 tepsi.
- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).
- 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.

### Konstrüksiyon

- 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.
- Kolay temizlik için IPX 5 püskürtme suyu koruma sertifikası.
- Roll-in raf kullanılmadığında kapıdan buhar ve ısı yayılmasını önlemek için entegre kapı koruması.
- 1 adet 63 mm aralıklı 2/1 GN tepsi raflı fırın arabası.

### 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: 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.

### Dahil Aksesuarlar

- 1 Tepsi raflı araba, 20 GN 2/1, tepsi aralıkları 63mm PNC 922757

### Opsiyonel Aksesuarlar

- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003
- Otomatik tuzlu su rejenerasyonlu reçineli yumuşatıcı PNC 921305
- 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
- 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 tepsi, 400x600x38mm PNC 922189
- 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsi, 400x600x20mm PNC 922190

- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsi, 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
- Universal şiş kiti PNC 922326
- 6 kısa şiş PNC 922328
- Boyuna ve enine fırınlar için fümleme kiti PNC 922338
- Çok amaçlı kanca PNC 922348
- Yağ toplama tepsi, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için termal örtü PNC 922367
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386
- USB tek noktalı prob PNC 922390
- Deterjan ve parlatıcı için dış bağlantı kiti PNC 922618
- Kurutma tepsi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Düz kurutma tepsi, GN 1/1 PNC 922652
- 20 GN 2/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922658
- 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 2/1, tepsi aralıkları 84mm PNC 922686
- Fırını duvara sabitleme kiti PNC 922687
- 20 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 150 mm PNC 922707
- Çapraz desenli ızgara tepsi PNC 922713
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714
- 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
- Tepsi raflı araba, 20 GN 2/1, tepsi aralıkları 63mm PNC 922757
- Tepsi raflı araba, 16 GN 2/1, tepsi aralıkları 80mm PNC 922758
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 92 tabaklı banket arabası, raf aralıkları 85 mm PNC 922760
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi aralıkları 80mm (16 raylı) PNC 922762
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 116 tabaklı banket arabası, raf aralıkları 66 mm PNC 922764
- 20GN 2/1 SkyLine/Magistar kombi fırınlarla AOS/EasyLine arabaları için uyumluluk kiti (2019'a kadar üretilmiş) PNC 922770
- 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
- 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1 PNC 925008

**Elektrik:****Voltaj:**

217685 (ECO202K2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225665 (ECO202K2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

**Elektrik gücü:**

2.5 kW

Varsayılan güç, fabrika test koşullarına karşılık gelir.

Besleme voltajı bir aralık olarak belirtildiğinde, test ortalama değerinde gerçekleştirilir. Ülkeye göre, kurulu güç aralığı içinde değişebilir.

**Elektrik gücü max:**

2.5 kW

**Devre kesici gerekli****Gaz:****Gaz Gücü:**

70 kW

**Standart gaz dağıtım:**

Natural Gas G20

**ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:**

1" MNPT

**Toplam termal yük:**

238630 BTU (70 kW)

**Su:****Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:** 3/4"**Basınç, bar min/max:** 1-6 bar**Drenaj "D":** 50mm

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak arttırılmış su kullanılmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.

**Maksimum giriş suyu sıcaklığı:** 30 °C**Sertlik:** 5 °fH / 2.8 °dH**Klorürler:** <10 ppm**İletkenlik:** >50 µS/cm**Montaj:****Açıklık:**

Açıklık: 5 cm arka ve sağ taraf.

**Servis erişimi için önerilen açıklık:**

50 cm sol taraf.

**Kapasite:****GN:**

20 - 2/1 Gastronorm

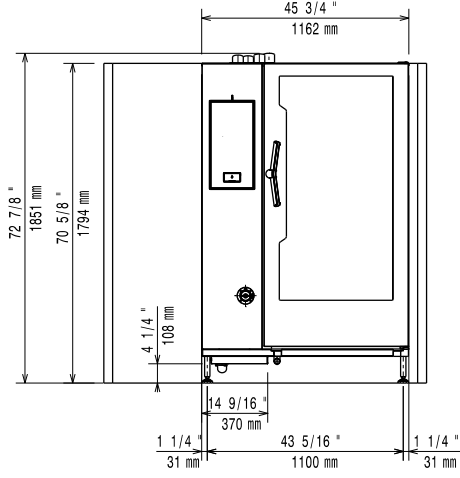
**Maksimum yükleme kapasitesi:**

200 kg

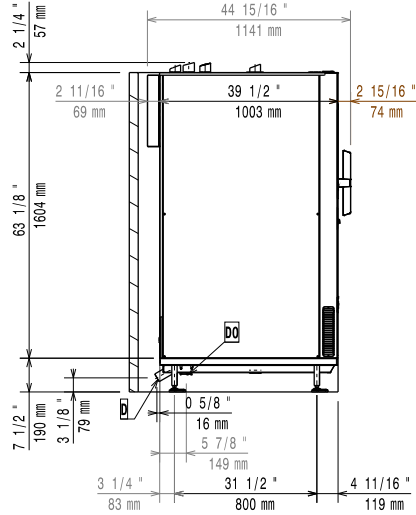
**Temel bilgiler:****Kapı menteşeleri:****Dış boyutlar, Genişlik:** 1162 mm**Dış boyutlar, Derinlik:** 1066 mm**Dış boyutlar, Yükseklik:** 1794 mm**Net ağırlık:** 335 kg**Ambalajlı ağırlık:** 373 kg**Ambalajlı hacim:** 2.77 m<sup>3</sup>**Sertifikalar ISO****ISO Standards:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Ön



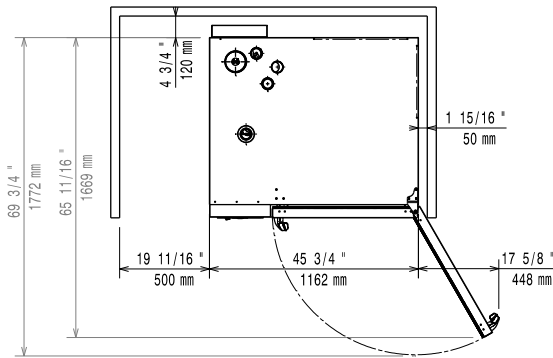
Yan



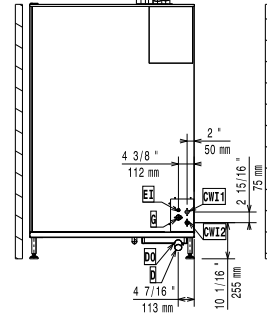
CW11 = Soğuk Su Girişi 1  
 CW12 = Soğuk Su Girişi 2  
 D = Drenaj  
 DO = Taşma borusu

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

SkyLine ProS  
 Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN2/1