

SkyLine Premium Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217895 (ECOG202B2G1)

SkyLine Premium kombi fırın, boylerli, dijital kontrollü, 20x2/1GN, 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 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 (25°C - 130°C).
- EcoDelta pişirme: gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölgesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını korur.
- Rejenerasyon için önceden ayarlanmış program, banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal.
- Programlar modu: İstediğiniz 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 2/1 veya 40 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
- 1 adet 63 mm aralıklı 2/1 GN tepsi raflı fırın arabası.

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

Opsiyonel Aksesuarlar

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

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:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Elektrik gücü max:	2.5 kW
Elektrik gücü:	2.5 kW

Gaz:

Toplam termal yük:	340900 BTU (100 kW)
Gaz Gücü:	100 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:	<20 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 2/1)
Maksimum yükleme kapasitesi:	200 kg

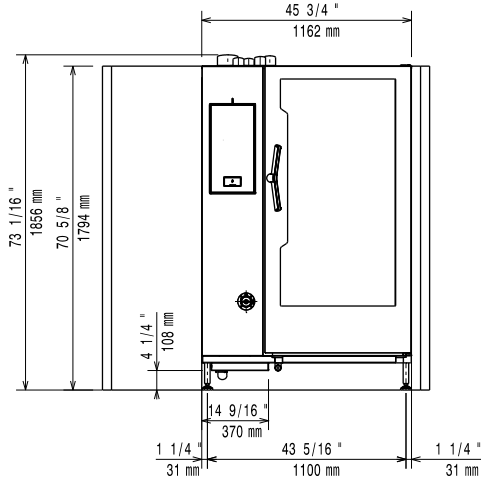
Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	Sağ taraf
Dış boyutlar, Genişlik:	1162 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	1066 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1794 mm
Dış boyutlar, Ağırlık:	391 kg
Net ağırlık:	391 kg
Ambalajlı ağırlık:	424 kg
Ambalajlı hacim:	2.77 m³

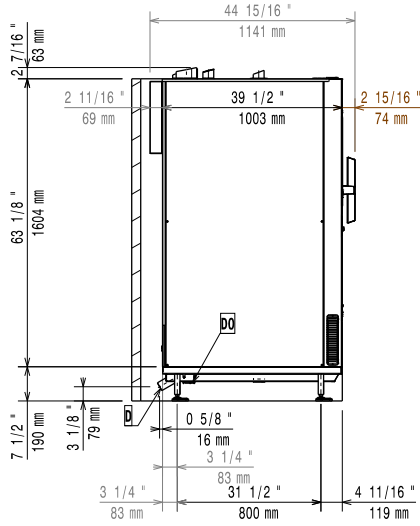
Sertifikalar ISO

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

Ön

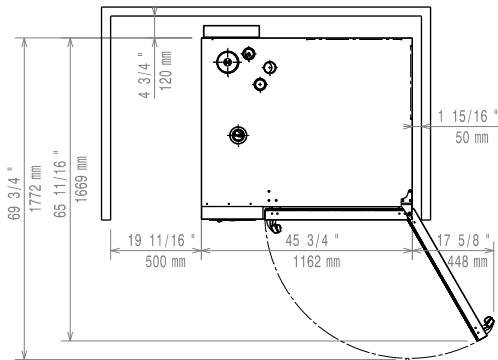


Yan

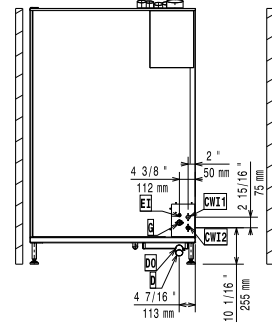


- CW11 = Soğuk Su Girişi 1
 CW12 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
- EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



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

- EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı