

SkyLine Pro Doğal Gazlı Kombi Fırın 20GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217985 (ECOG202C2G0)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 20x2/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

225965 (ECOG202C2G6)

SkyLine Pro kombi fırın, boylersiz, dijital kontrollü, 20x2/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

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.
- 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 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.

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
- 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

Onay:

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 Tepsili raflı araba, 20 GN 2/1, tepsili araları 63mm PNC 922757

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
- 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 tepsili 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
- 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 tepsisi, 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 noktali 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 2/1 fırın için ısı kalkani 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

- Tepsili raflı araba, 15 GN 2/1, tepsili araları 84mm PNC 922686
- 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 fırın için araba kolu tutacağı (araba fırının içindeyken) PNC 922743
- Geleneksel statik pişirme için tepsili, H=100mm PNC 922746
- Çift taraflı ızgara, bir taraflı nervürlü diğer taraflı düz, 400x600mm PNC 922747
- Tepsili raflı araba, 20 GN 2/1, tepsili araları 63mm PNC 922757
- Tepsili raflı araba, 16 GN 2/1, tepsili araları 80mm PNC 922758
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 92 tabaklı banket arabası, raf araları 85 mm PNC 922760
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/ pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsili araları 80mm (16 raylı) PNC 922762
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 116 tabaklı banket arabası, raf araları 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 taraflı nervürlü diğer taraflı düz, GN 1/1 PNC 925003
- Alüminyum ızgara, GN 1/1 PNC 925004
- 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsili, GN 1/1 PNC 925005
- 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1 PNC 925006
- 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1 PNC 925008



Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.07.16

Elektrik:

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

Devre kesici gerekli

Voltaj:

217985 (ECOG202C2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz

225965 (ECOG202C2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Elektrik gücü max: 2.5 kW

Elektrik gücü: 2.5 kW

Gaz:

Toplam termal yük: 238630 BTU (70 kW)

Gaz Gücü: 70 kW

Standart gaz dağıtımı: Doğal Gaz G20

ISO 7/1 gaz bağlantı çapı: 1" MNPT

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı
olarak arıtılmış 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:

217985 (ECOG202C2G0) 50 cm sol taraf.

225965 (ECOG202C2G6) 50 cm left hand side.

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: 335 kg

Net ağırlık: 335 kg

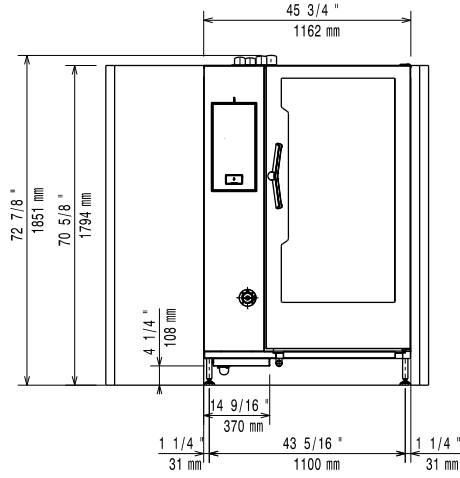
Ambalajlı ağırlık: 373 kg

Ambalajlı hacim: 2.77 m³

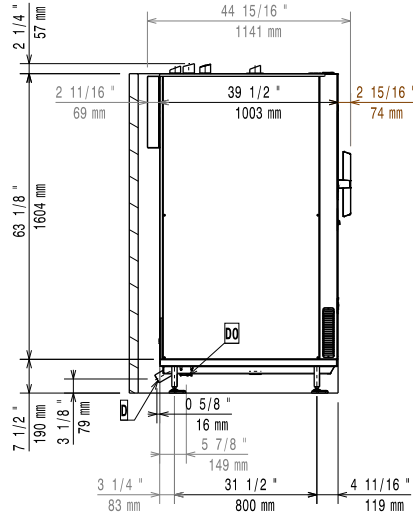
Sertifikalar ISO

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

Ön

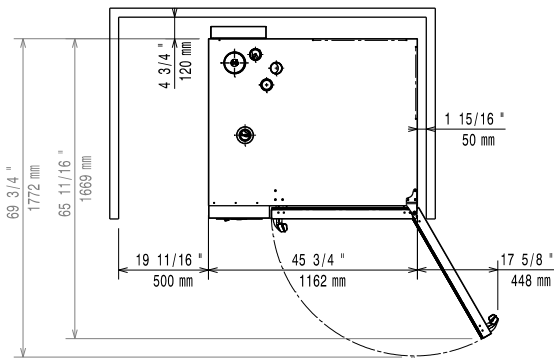


Yan

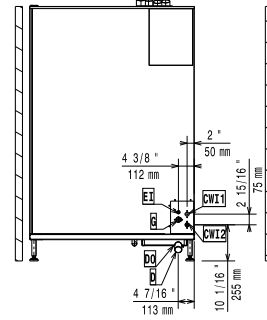


- CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu
 EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

Üst



Distances



- CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
 CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
 D = Drenaj
 DO = Taşma borusu

- EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı