



## SkyLine ProS Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN1/1

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

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

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

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

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



217680 (ECOG61K2G0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x1/IGN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manuel), otomatik temizlik

225660 (ECOG61K2G6)

\* NOT TRANSLATED \*

### Ana Özellikler

- Yüksek çözünürlülü 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 jenarörü için otomatik nemlendirici (11 ayar):-0 = ilave nem yok (esmerleşme, graten, fırınlama, önceden pişirilmiş yiyecekler)-1-2 = düşük nem (küçük et ve balık porsyonları)-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: istediğiniz 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 sonuçlar sağlayan MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
- 300 ila 1500 devir/dakika arasında 7 fan hızı pişirme sırasında olağanüstü bir eşitlik sağlanır. 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 kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının yanında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmmasına 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: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[professional@electrolux.com](mailto:professional@electrolux.com)

- Ariza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.
- Kapasite: 6 GN 1/1 Gastronom tepsisi
- 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, kabının özel tasarım sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

### Konstruksiyon

- Çift camlı kapılar dış camın ısnamasını 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 püskürme suyu koruma sertifikası.
- 1/1 GN n.1 tepsili raf ile birlikte verilir, tepsiler araları 67mm.

### Sürdürülebilirlik

- Ergonomi ve kullanılabılırlik 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.

### Opsiyonel Aksesuarlar

- Kartuşlu su ölçerli filtre (yüksek buhar kullanımı) PNC 920003
- Otomatik tuzlu su rejenerasyonlu reçineli yumuşatıcı PNC 921305
- 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) PNC 922003
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017
- Bütün tavuk için bir çift ızgara (ızgara 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 (ızgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Dış yan sprey ünitesi (dişariya monte edilmesi gereklidir 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

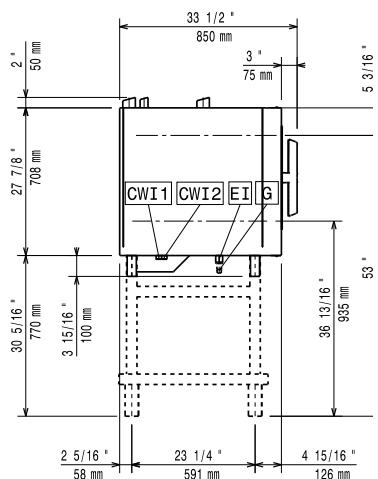
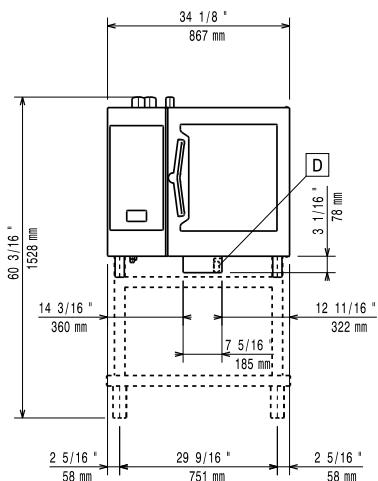
- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, PNC 922191 400x600x20mm
- Fırınlar için bir çift tepsili sepeti PNC 922239
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265
- Bütün tavuk için ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Sous-vide pişirme için USB prob PNC 922281
- 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 fümeleme kiti PNC 922338
- Çok amaçlı kanca PNC 922348
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351
- Bütün ördek için ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsisi desteği PNC 922382
- Deterjan tankı tutucu, duvara monte PNC 922386
- USB tek noktalı prob PNC 922390
- Tekerlekli tepsili raf, 6 GN 1/1, tepsiler araları 65mm (dahildir) PNC 922600
- Tekerlekli tepsili raf, 5 GN 1/1, tepsiler araları 80mm PNC 922606
- 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsili raf, 400x600mm, tepsiler araları 80mm (5 rafli) PNC 922607
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırımalı raf PNC 922610
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsili destekli açık alt dolap PNC 922612
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsili destekli alt dolap PNC 922614
- 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsili destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922615
- Deterjan ve parlatıcı için dış bağlantı kiti PNC 922618
- GN 1/1-2/1 alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922619
- Gazlı 6 GN 1/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti PNC 922622
- Gazlı 10 GN 1/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti PNC 922623
- 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırımalı raf için araba PNC 922626
- Yükseltici üzerinde 2 adet istiflenmiş 6 GN 1/1 fırınlar için mobil raf için araba PNC 922628
- 6 veya 10 GN 1/1 fırınlar üzerine 6 GN 1/1 mobil raf için araba PNC 922630
- 2x6 GN 1/1 fırınlar veya 6 GN 1/1 fırın için 6 ayak üzerinde yükseltici PNC 922632
- İstiflenmiş 2x6 GN 1/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm PNC 922635



**SkyLine ProS**  
**Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN1/1**

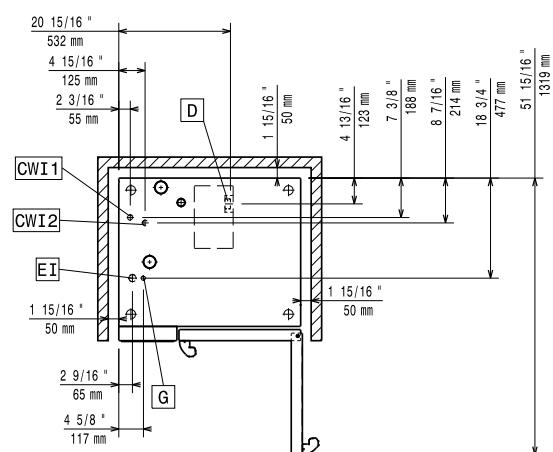
Market önceden haber vermemek sizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
 Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 fırın için duvar desteği	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Alüminyum izgara, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsı, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• 5 tepsili 6 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsı kiti, 400x600mm ve tepsı araları 80mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• 15 kg & 25 kg Crosswise şok soğutucu/dondurucu üzerine 6GN1/1 Kombi fırın için istifleme kiti	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• 28 patates için patates fırırlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti	PNC 922670	<input type="checkbox"/>			
• LPG'den doğal gaza dönüştürme kiti	PNC 922671	<input type="checkbox"/>			
• Gazlı fırınlar için baca kondenseri	PNC 922678	<input type="checkbox"/>			
• 6 GN 1/1 ve 400x600mm izgaralar için sabit tepsı desteği	PNC 922684	<input type="checkbox"/>			
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsı desteği	PNC 922690	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>			
• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın alt dolabı için 400x600mm unlu mamüller/pastacılık için raylar	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• İstiflenmiş fırınlar için tekerlekler	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• Baca adaptörü, 6 GN 1/1 veya 6 GN 2/1 fırınların doğal gazdan LPG dönüşümü için	PNC 922706	<input type="checkbox"/>			
• Çapraz desenli izgara tepsisi	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Sivilar için prob tutucu	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 1/1 fırın için fanlı davlumbaz	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 or 6+10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• 6&10 1/1GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Sabit tepsisi rafı, 5 GN 1/1, tepsı araları 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Geleneksel statik pişirme için tepsı, H=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• Su girişi basınç düşürücü	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Yoğunlaşma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			



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

EI = Elektrik bağlantı  
 G = Gaz bağlantı


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

217680 (ECOG61K2G0)  
 225660 (ECOG61K2G6)

220-240 V/1 ph/50 Hz  
 220-230 V/1 ph/60 Hz

1.1 kW

1.1 kW

Elektrik gücü:  
 Elektrik gücü max:  
 Devre kesici gerekliliği:

**Gaz:**
**Gaz Gücü:**

12 kW

**Standart gaz dağılımı:**

Natural Gas G20

**ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:**

1/2" MNPT

**Toplam termal yük:**

40908 BTU (12 kW)

**Su:**
**Su girişi "Soğuk Su" bağlantıları:**

3/4"

Basınç, bar min/max:

1-6 bar

Drenaj "D":

50mm

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak arıtilmış 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: 6 - 1/1 Gastronorm

Maksimum yükleme kapasitesi: 30 kg

**Temel bilgiler:**
**Kapı menteşeleri:**

867 mm

Diş boyutlar, Genişlik:

775 mm

Diş boyutlar, Derinlik:

808 mm

**Net ağırlık:**

217680 (ECOG61K2G0) 115 kg

225660 (ECOG61K2G6) 118 kg

**Ambalajlı ağırlık:**

217680 (ECOG61K2G0) 132 kg

225660 (ECOG61K2G6) 135 kg

**Ambalajlı hacim:**

217680 (ECOG61K2G0) 0.89 m³

225660 (ECOG61K2G6) 0.85 m³

**[NOT TRANSLATED]**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

**ISO Standards:**
