

SkyLine Premium Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN1/1

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

**217880 (ECOG61B2G0)**

SkyLine Premium kombi fırın, boilerli, dijital kontrollü, 6x1/1GN, gazlı, programlanabilir, otomatik temizlik

225860 (ECOG61B2G6)

SkyLine Premium combi boiler oven with digital control, 6x1/1GN, gas, programmable, automatic cleaning (60Hz)

Ana Özellikler

- Kılavuzlu seçim ile LED aydınlatmalı butonlara sahip dijital arayüz.
- 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 Isıda 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: İsteddiğiniz 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: 6 GN 1/1 Gastronom tepsisi
- 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.

Onay: _____

- Kolay servis için kontrol panosuna önden erişim.
- Onaylı IPX5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- 1/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- 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).
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.

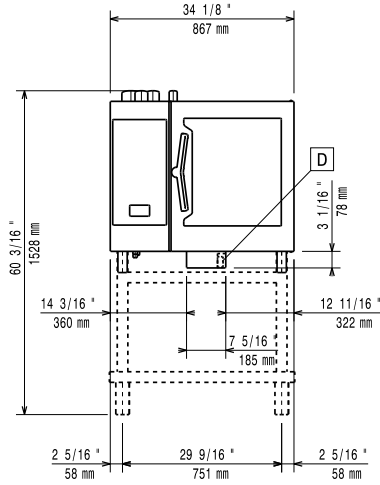
Opsiyonel Aksesuarlar

- 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 (Izgara 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 (Izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- 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
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Yağ toplama tepsi, 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 fümleme kiti PNC 922338
- Çok amaçlı kanca PNC 922348
- 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm PNC 922351
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- 6 & 10 GN 1/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922382

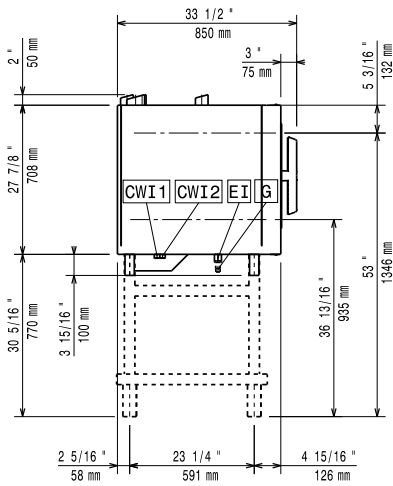
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386
- USB tek noktalı prob PNC 922390
- Tekerlekli tepsi rafı, 6 GN 1/1, tepsi araları 65mm (dahildir) PNC 922600
- Tekerlekli tepsi rafı, 5 GN 1/1, tepsi araları 80mm PNC 922606
- 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsi rafı, 400x600mm, tepsi araları 80mm (5 rafli) PNC 922607
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için kollu kaydırmalı raf PNC 922610
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap PNC 922612
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için tepsi destekli alt dolap PNC 922614
- 6 & 10 GN 1/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922615
- Deterjan ve parlatici 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 kaydırmalı 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 için mobil raf için araba PNC 922630
- 2x6 GN 1/1 fırınlar veya 6 GN 1/1 fırın için ayak üstünde yükseltici PNC 922632
- İstiflenmiş 2x6 GN 1/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm PNC 922635
- 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922636
- 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm PNC 922637
- Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj) PNC 922639
- 6 GN 1/1 fırın için duvar desteği PNC 922643
- Kurutma tepsi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Düz kurutma tepsi, GN 1/1 PNC 922652
- 6 & 10 GN 1/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir PNC 922653
- 5 tepsili 6 GN 1/1 fırın için, unlu mamül/pastacılık tepsi kiti, 400x600mm ve tepsi araları 80mm PNC 922655
- 15 kg & 25 kg Crosswise şok soğutucu/dondurucu üzerine 6GN1/1 Kombi fırın için istifleme kiti PNC 922657
- 6 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922660
- 10 GN 1/1 üzerinde 6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı PNC 922661
- 6 GN 1/1 fırın için ısı kalkanı PNC 922662
- Doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kiti PNC 922670

| | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 ızgaralar için sabit tepsi desteği | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> |
| • Fırını duvara sabitleme kiti | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 açık alt dolap için tepsi 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 ızgara tepsisi | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Sıvılar 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 tepsi rafı, 5 GN 1/1, tepsi 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 tepsi, H=100mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Çift taraflı ızgara, 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"/> |
| • Yoğuşma borusu için uzatma, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Alüminyum ızgara, GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsi, GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Eski seri GN 1/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |

Ön

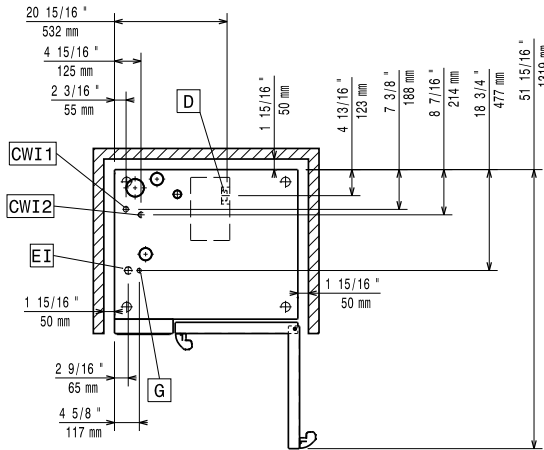


Yan



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

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj:

| | |
|---------------------|----------------------|
| 217880 (ECOG61B2G0) | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| 225860 (ECOG61B2G6) | 220-230 V/1 ph/60 Hz |

Elektrik gücü max:

1.1 kW

Elektrik gücü:

1.1 kW

Gaz:

Toplam termal yük: 64771 BTU (19 kW)

Gaz Gücü: 19 kW

Standart gaz dağıtım: Doğal Gaz G20

ISO 7/1 gaz bağlantı çapı: 1/2" 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: <17 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: 6 (GN 1/1)

Maksimum yükleme kapasitesi: 30 kg

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:

Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik:

867 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

775 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

808 mm

Dış boyutlar, Ağırlık:

217880 (ECOG61B2G0) 132 kg

225860 (ECOG61B2G6) 135 kg

Net ağırlık:

217880 (ECOG61B2G0) 132 kg

225860 (ECOG61B2G6) 135 kg

Ambalajlı ağırlık:

217880 (ECOG61B2G0) 149 kg

225860 (ECOG61B2G6) 152 kg

Ambalajlı hacim:

0.85 m³

Sertifikalar ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

SkyLine Premium
 Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN1/1

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

2025.04.20