



SkyLine PremiumS Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN2/1, soldan menteşeli kapı

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



217787 (ECOG62T2GL)

SkyLine PremiumS kombi fırın, boylerli, dokunmatik ekran kontrollü, 6x2/1GN, gazlı, 3 pişirme modu (otomatik, program, manuel), otomatik temizlik, soldan menteşeli kapı

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 sensor; 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 buhari 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 (101°C - 130°C).
- 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip olan 9 yemek ailesi (et, kümes hayvanları, balık, sebzeler, makarna/pirinç, yumurta, tuzlu ve tatlı unlu mamuller, ekmek, tatlı) içeren Otomatik Mod. Otomatik Algılama Fazı sayesinde fırın, pişirme işlemini seçilen pişirme sonucunu elde etmek için yüklenen yiyeceğin boyutuna, miktarına ve türüne göre optimize eder. Pişirme parametrelerine gerçek zamanlı genel bakış. Aile başına 70 farklı kişiselleştirme ve kaydetme imkanı.
- Cycles :
 - Rejenerasyon (banket tabak servisi ve tepside termalizasyon için ideal),
 - Düşük Isıda Pişirme (ağırlık kaybını en aza indirmek ve yiyecek kalitesini en yüksekçe çıkarmak için),
 - Mayalama programı,
 - EcoDelta pişirme, gıda probu ile pişirme, yiyeceğin merkezi ve pişirme bölmesi arasındaki önceden ayarlanmış sıcaklık farkını koruyarak,
 - Sous-vide pişirme,
 - Statik Kombi (geleneksel pişirme işlemlerini statik fırından elde etmek için),
 - Makarnanın pastörizasyonu,
 - Kurutma programları (meyveleri, sebzeleri, etleri, deniz ürünlerini kurutmak için ideal),
 - Gıda Güvenliği Kontrolü (HACCP hijyen standartlarına uygun olarak pişirme işleminin güvenliğini otomatik olarak izlemek için),
 - Gelişmiş Gıda Güvenliği Kontrolü (pişirme işlemini pastörizasyon faktörü ile sürdürmek için).
- Programlar modu: İstediğiniz 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 60 farklı pişirme 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 sağlanır. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu.

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

- Otomatik hızlı soğutma ve ön ısıtma fonksiyonu.
- 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).
- Ariza süresinin engellenmesi için bir ariza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 6 GN 2/1 veya 12 GN 1/1 tepsisi.
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabının özel tasarımını 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.
- Hızlı durulama için otomatik geri çekme sistemi ile entegre püskürme tabancası.
- Onaylı IPX 5 püskürtmeli su koruması sayesinde kolay temizlik
- 2/1 GN n.1 tepsisi rafı ile birlikte verilir, tepsiler araları 67mm.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçenekleri mevcuttur) - Renk körlüğünə uygundur.
- Pişirme programlarının tamamen kişiselleştirilmesi için resimler yüklenebilir.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliğidir.
- SkyHub, kullanıcının yanında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını grupperlendirmesine izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği bir ajanda olarak çalışır.
- SkyDuo ile Fırın ve Şok Soğutucu birbirine bağlanır ve kullanıcısı cook&chill "pişir&soğut" işlemi boyunca zaman ve verimliliği optimize etme konusunda yönlendirmek için iletişim kurar (isteğe bağlı aksesuar olarak temin edilebilen SkyDuo Kiti).
- 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.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

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).

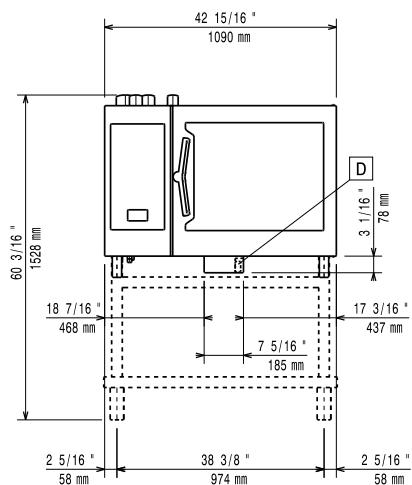
- Kişiselleştirilmiş yavaş pişirme programları için azaltılmış güç fonksiyonu.
- SkyClean: Entegre buhar jeneratörü azaltma sistemine sahip otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. Enerji, su, deterjan ve parlatıcıdan tasarruf etmek için 5 otomatik program (yumuşak, orta, güçlü, ekstra güçlü, sadece durulama) ve çevreci fonksiyonlar. Gecikmeli başlatma ile programlanabilir.
- Plan-n-Save fonksiyonu, mutfahta yapılan işi optimize ederek seçilen programların pişirme sırasını, zaman ve enerji verimliliği açısından düzenler.
- Sıfır Atık, şeflere gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
Sıfır Atık:
son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örn: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermemeyi,
aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden lezzet yemekler yapmayı,
 yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi
hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.
- Energy Star 2.0 sertifikalı ürün.

Opsiyonel Aksesuarlar

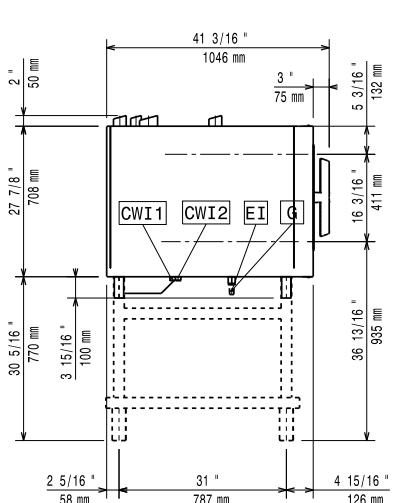
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 6 & 10 GN 1/1 ve 2/1 GN fırın alt dolabı için tekerlek kiti (demonte edilebilir alt dolap için değil) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için bir çift ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Dış yan sprey ünitesi (dişariya monte edilmesi gereklidir ve fırına monte edilecek desteği içerir) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Fırınlar için bir çift tepsisi sepeti | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Çift adımlı kapı açma kiti | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün tavuk için ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Sous-vide pişirme için USB prob | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Boyuna ve Enine fırınlar için universal şış kiti ve 6 kısa şış | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal şış kiti | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 kısa şış | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Boyuna ve enine fırınlar için fümeleme kiti | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Çok amaçlı kanca | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN için 4 flanşlı ayak, 2", 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Yağ toplama tepsisi, GN 2/1, H=60 mm | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Bütün ördek için ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |



• 6 & 10 GN 2/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsı desteği	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Deterjan tankı için tutucu, açık dolap üzerinde	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Deterjan tankı için tutucu, duvara monte	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Tekerlekli tepsı rafı, 6 GN 2/1, tepsı araları 65mm (dahildir)	PNC 922700	<input type="checkbox"/>
• USB tek noktalı prob	PNC 922390	<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"/>
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için kollu kaydırılmış raf	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• Çapraz desenli izgara tepsisi	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Tekerlekli tepsı rafı, 5 GN 2/1, tepsı araları 80mm	PNC 922611	<input type="checkbox"/>	• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsı destekli açık alt dolap	PNC 922613	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 2/1 GN fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsı destekli alt dolap	PNC 922616	<input type="checkbox"/>	• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 2/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsı destekli alt sıcaklık dolabı	PNC 922617	<input type="checkbox"/>	• 10x2/1 GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Deterjan ve parlatici için dış bağlantı kiti	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Gazlı 6&10X2/1 GN fırın üzerine gazlı 6X2/1 GN fırın için istifleme kiti	PNC 922624	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN fırınlar için ayarlanabilir 4 yüksek ayak, 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Gazlı 6 GN 2/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 2/1 fırın için istifleme kiti	PNC 922625	<input type="checkbox"/>	• Geleneksel statik pişirme için tepsı, H=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırılmış raf için araba	PNC 922627	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Yükseltici üzerinde 2 adet istiflenmiş 6 GN 2/1 fırınlar için mobil raf için araba	PNC 922629	<input type="checkbox"/>	• Yağ toplama kiti için araba	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• 6 veya 10 GN 2/1 fırınlar üzerinde 6 GN 2/1 için mobil raf için araba	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Su girişi basınc düşürücü	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici	PNC 922633	<input type="checkbox"/>	• Yoğunma borusu için uzatma, 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm	PNC 922634	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için paslanmaz çelik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN fırın için plastik drenaj kiti, çap=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Yapısmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Yağ toplama için 2 tanklı araba	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Alüminyum izgara, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 2/1 fırın için duvar desteği	PNC 922644	<input type="checkbox"/>	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsı, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922654	<input type="checkbox"/>	• Eski seri GN 2/1 alt dolabı montajı için uyumluluk kiti	PNC 930218	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 2/1 fırın için ısı kalkanı	PNC 922665	<input type="checkbox"/>			
• 6 GN 2/1 üzerinde 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922666	<input type="checkbox"/>			
• 10 GN 2/1 üzerinde 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için ısı kalkanı	PNC 922667	<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"/>			
• Sabit tepsı rafı, 5 GN 2/1, tepsı araları 85mm	PNC 922681	<input type="checkbox"/>			
• Fırını duvara sabitleme kiti	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 2/1 açık alt dolap için tepsı desteği	PNC 922692	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN fırınlar için siyah kapaklı ayarlanabilir 4 ayak, 100-115mm	PNC 922693	<input type="checkbox"/>			



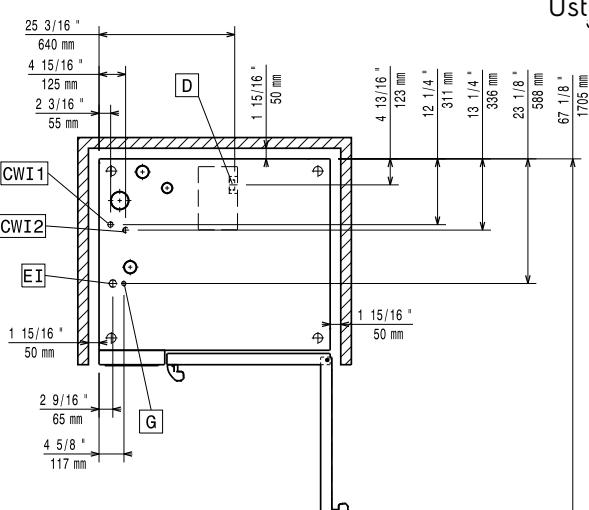
Ön



Yan

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

EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı



Üst

Elektrik:
Devre kesici gereklili:

220-240 V/1 ph/50 Hz

Voltaj:

1.5 kW

Elektrik gücü max:

1.5 kW

Elektrik gücü:
Gaz:
Toplam termal yük:

109088 BTU (32 kW)

Gaz Gücü:

32 kW

Standart gaz dağıtıımı:

Doğal Gaz G20

ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:

1/2" MNPT

Su:

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak arıtlı 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 2/1)

Maksimum yükleme kapasitesi:

60 kg

Temel bilgiler:
Kapı menteşeleri:

Sol

Dış boyutlar, Genişlik:

1090 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

971 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

808 mm

Dış boyutlar, Ağırlık:

176 kg

Net ağırlık:

176 kg

Ambalajlı ağırlık:

199 kg

Ambalajlı hacim:

1.28 m³

Sertifikalar ISO
ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001