

## SkyLine ProS Doğal Gazlı Kombi Fırın 6GN2/1

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

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

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

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

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



217681 (ECOG62K2G0)

SkyLine ProS kombi fırın, boylersiz, dokunmatik ekran kontrollü, 6x2/1GN, gazlı, 2 pişirme modu (program, manüel), otomatik temizlik

225661 (ECOG62K2G6)

\* NOT TRANSLATED \*

### 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: İsteddiğiniz 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 sağlar. 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).
- 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).
- Arıza süresinin engellenmesi için bir arıza meydana gelirse, kendi kendine teşhis ile yedekleme modu otomatik olarak devreye girer.
- Kapasite: 6 GN 2/1 veya 12 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.

### 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.
- Kolay servis için kontrol panosuna önden erişim.
- Kolay temizlik için IPX 5 püskürtme suyu koruma

Onay: \_\_\_\_\_

sertifikası.

- 2/1 GN n.1 tepsi rafı ile birlikte verilir, tepsi araları 67mm.

### TIT\_UI Data Management

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği bir ajanda olarak çalışır.
- 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.
- 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).

### 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: Otomatik ve dahili kendi kendini temizleme sistemi. Enerji, su, deterjan ve parlaticıdan 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 (Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922076
- Dış yan sprej ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırına monte edilecek desteği içerir) PNC 922171
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922175
- 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsi, 400x600x38mm PNC 922189

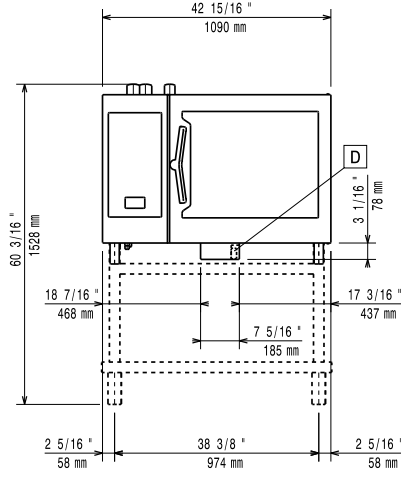
- 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsi, 400x600x20mm PNC 922190
- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsi, 400x600x20mm PNC 922191
- Fırınlara için bir çift tepsi sepeti PNC 922239
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264
- Çift adımlı kapı açma kiti PNC 922265
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Sous-vide pişirme için USB prob PNC 922281
- Boyuna ve Enine fırınlar için universal şiş kiti ve 6 kısa şiş PNC 922325
- Universal şiş kiti PNC 922326
- 6 kısa şiş PNC 922328
- 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
- Yağ toplama tepsi, GN 2/1, H=60 mm PNC 922357
- Bütün ördek için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- 6 & 10 GN 2/1 demonte edilebilir açık alt dolap için tepsi desteği PNC 922384
- Deterjan tankı için tutucu, duvara monte PNC 922386
- USB tek noktalı prob PNC 922390
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için kollu kaydırmalı raf PNC 922605
- Tekerekli tepsi rafı, 5 GN 2/1, tepsi araları 80mm PNC 922611
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli açık alt dolap PNC 922613
- 6 & 10 GN 2/1 fırın için tepsi destekli alt dolap PNC 922616
- 6 & 10 GN 2/1 fırın GN 1/1 veya 400x600mm için tepsi destekli alt sıcaklık dolabı PNC 922617
- Deterjan ve parlaticı için dış bağlantı kiti PNC 922618
- Gazlı 6&10X2/1 GN fırın üzerine gazlı 6X2/1 GN fırın için istifleme kiti PNC 922624
- Gazlı 6 GN 2/1 fırın üzerine gazlı 6 GN 2/1 fırın için istifleme kiti PNC 922625
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922627
- Yükseltici üzerinde 2 adet istiflenmiş 6 GN 2/1 fırınlar için mobil raf için araba PNC 922629
- 6 veya 10 GN 2/1 fırınlar üzerinde 6 GN 2/1 için mobil raf için araba PNC 922631
- İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici PNC 922633
- İstiflenmiş 2x6 GN 2/1 fırınlar için tekerlek üzerinde yükseltici, yükseklik 250mm PNC 922634
- 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
- Yağ toplama için 2 tanklı araba PNC 922638



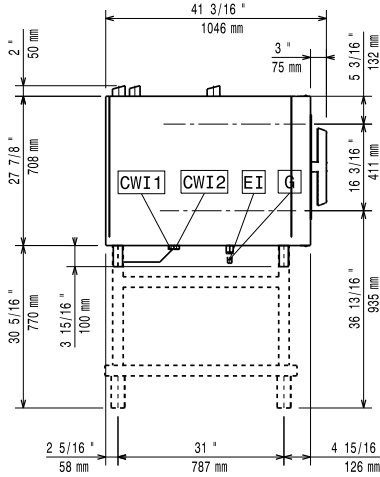
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

• Açık alt dolap için yağ toplama kiti (2 tanklı araba, açma/kapama cihazı ve drenaj)	PNC 922639	<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 duvar desteği	PNC 922644	<input type="checkbox"/>			
• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>			
• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>			
• 6 & 10 GN 2/1 fırın için açık alt dolap, demonte edilebilir	PNC 922654	<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 tepsi rafı, 5 GN 2/1, tepsi 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 tepsi desteği	PNC 922692	<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"/>			
• Tekerlekli tepsi rafı, 6 GN 2/1, tepsi araları 65mm (dahildir)	PNC 922700	<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 2/1 GN fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922729	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz	PNC 922731	<input type="checkbox"/>			
• 10x2/1 GN fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922734	<input type="checkbox"/>			
• 6+6 veya 6+10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz	PNC 922736	<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"/>			
• 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>			

Ön

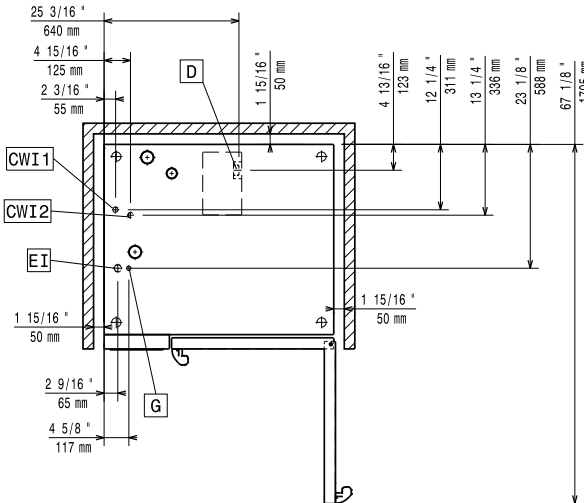


Yan



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

Üst



### Elektrik:

#### Voltaj:

217681 (ECOG62K2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz  
 225661 (ECOG62K2G6) 220-230 V/1 ph/60 Hz

#### Elektrik gücü:

1.5 kW

#### Elektrik gücü max:

1.5 kW

#### Devre kesici gerekli

### Gaz:

#### Gaz Gücü:

24 kW

#### Standart gaz dağıtımı:

Natural Gas G20

#### ISO 7/1 gaz bağlantı çapı:

1/2" MNPT

#### Toplam termal yük:

81816 BTU (24 kW)

### Su:

#### Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı:

3/4"

#### Basınç, bar min/max:

1-6 bar

#### Drenaj "D":

50mm

Electrolux Professional belirli su koşullarının testine dayalı olarak artılmış su kullanılmasını önerir.

Lütfen ayrıntılı su kalitesi bilgileri için kullanım kılavuzuna bakın.[/i

#### Maksimum giriş suyu sıcaklığı:

30 °C

#### Sertlik:

5 °fH / 2.8 °dH

#### Klorürler:

&lt;10 ppm

#### İletkenlik:

&gt;50 µS/cm

### Montaj:

#### Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

#### Servis erişimi için önerilen açıklık:

50 cm sol taraf.

### Kapasite:

#### GN:

6 - 2/1 Gastronorm

#### Maksimum yükleme kapasitesi:

60 kg

### Temel bilgiler:

#### Kapı menteşeleri:

#### Dış boyutlar, Genişlik:

1090 mm

#### Dış boyutlar, Derinlik:

971 mm

#### Dış boyutlar, Yükseklik:

808 mm

#### Net ağırlık:

217681 (ECOG62K2G0) 153 kg

225661 (ECOG62K2G6) 156 kg

#### Ambalajlı ağırlık:

217681 (ECOG62K2G0) 176 kg

225661 (ECOG62K2G6) 179 kg

#### Ambalajlı hacim:

 217681 (ECOG62K2G0) 1.28 m<sup>3</sup>

 225661 (ECOG62K2G6) 1.27 m<sup>3</sup>

### Sertifikalar ISO

#### ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001