

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 5 x 600x400mm, Bakery

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



227730 (ECO61T3A3B)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
 PREMIUM S - 5 x
 400x600MM, BAKERY

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyLine Premium S yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä ja kolminkertaisella lämpölasilla varustetulla ovelle. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarvike turvallisuuden. OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä ja suuntaa vaihtava puhallin takaavat lämmön tasaisen jakautumisen kammioon ja tarjoaa täydelliset jäähdytystulokset. Lambda-anturi turvaa uunikammion oikean kosteusprosentin, mahdollistaen tasalaatuiset tulokset ja säästää veden- ja energiankulutuksessa.

Ominaisuudet

- Integroidun höyrykehittimen avulla kosteuden ja lämpötilan ohjaus tapahtuu tarkasti haluttujen asetusten mukaisesti.
- Todellinen kosteudenohjaus perustuen lambda-anturiin, joka tunnistaa automaattisesti ruuan määrän ja koon tasalaatuisten tulosten saavuttamiseksi.
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarvike turvallisuuden.
- Puhallimessa on 7 nopeutta 300-1500 RPM ja puhallin on suuntaa vaihtava parhaan tasaisuuden saavuttamiseksi. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.
- Kiertoilmajakso (25-300 °C) sopii parhaiten alhaisen kosteuden kypsennykseen.
- Yhdistelmäpaisto (25-300 °C): yhdistää kiertoilman ja höyryn nopeuttaen paistoprosessia ja vähentäen painohävikkiä.
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä 4 automaattisella syklillä ja integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla.
- Höyryjakso matalalla lämmöllä (25-99 °C) sopii parhaiten Sous-vide kypsennykseen, uudelleenkuumentamiseen ja herkkään kypsennykseen. Höyrysykli (100 °C): kala- ja äyriäisruoat ja vihannekset. Korkean lämpötilan höyry (101-130 °C).
- Optimoitu puhdistussykli, jonka kesto on vain 33 minuuttia, parantaa tehokkuutta ja vähentää seisokkiaikaa.
- Automaattitila sisältää 9 ruokaperhettä (liha, siipikarja, kala, vihannekset, pasta/riisi, kananmunat, suolaiset ja makeat leivonnaiset, leipä, jälkiruoat) yli 100 esiohjelmoidulla variaatiolla. Automaattisessa tunnistusvaiheessa uuni optimoi paistoprosessin siihen täytetyn ruuan koon, määrän ja tyypin mukaisesti saavuttaen valitut paistotulokset. Paistoparametrien yhteenveto ja näyttö. Mahdollisuus personoida ja tallentaa jopa 70 variaatiota ruokaperheittäin.
- Jaksot+:
 - Uudelleen kuumennus,
 - matalalämpökypsennys (painohävikin vähentämiseksi ja ruuan laadun parantamiseksi)
 - nostatusjakso
 - EcoDelta-kypsennys (kypsennys lämpötila-anturilla ylläpitäen esivalittua lämpötilaeroa ruuan ja paistokammion välillä)
 - Sous-vide kypsennys
 - staattinen yhdistelmäkypsennys (vastaa perinteisen uunin staattista paistamista)
 - pastan pastöinti
 - kuivaussyklit (sopivat parhaiten hedelmien, vihannesten, lihan, kala ja äyriäisruokien kuivaukseen)
 - Food Safe Control (valvoo automaattisesti kypsennysprosessin turvallisuutta HACCP-hygieniasstandardien mukaisesti), Patentoitu US6818865B2
 - kehittynyt Food Safe Control (ohjaa kypsennystä pastörintekijän avulla).
- Ohjelmavaihto: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi.

HYVÄKSYNTÄ: _____

Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihtetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.

- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 60 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Back-up tila vikadiagnostiikalla aktivoituu automaattisesti mahdollisen häiriön ilmentyessä ja näin vältetään käyttökatkoksia
- GreaseOut: integroitu rasvanpoisto- ja -keräyssarja (sarjan käyttämiseksi uuni on tilattava erikoiskoodilla).
- Electrolux Professional suosittelee käsitellyn veden käyttöä optimaalisten ruoanlaittosten takaamiseksi ja laitteen käyttöänsä pidentämiseksi. Tarkista paikallinen veden laatu valitaksesi sopivan vedensuodattimen.

Rakenne

- 316L AISI -teräksestä valmistettu höyrykehittäjä suojaa korroosiolta.
- Ovessa kolminkertainen lämpölasi kahdella saranoidulla sisäpaneelilla puhdistamisen helpottamiseksi ja kaksinkertainen LED-valonauha.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.
- IPX5 suojausluokka

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Make-it-mine-toiminnolla voidaan personalisoida laitteen käyttökokemus tai esimerkiksi lukita käyttöliittymä.
- SkyHub toiminnolla käyttäjä voi ryhmitellä suosikkitoimintonsa yhdelle kotisivulle, josta ne ovat heti käytettävissä.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlisanassa jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen sekä kypsennysohjelmien ja asetusten jakamiseen. USB porttiin voidaan myös liittää Sous-vide kypsennysmittari (lisävaruste).
- Liitettävyyden reaaliaikaiseen etäkäyttöön, helppoon HACCP-hallintaan, kulutuksen seurantaan ja energianhallintaan (vaatii lisävarusteen).
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaite yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Kypsennysohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet.

Vastuullisuus

- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.

- Ulkopakkaus on valmistettu 70 % kierrätysmateriaaleista ja FSC*-sertifioidusta paperista, ja se on painettu ympäristöystävällisellä, vesipohjaisella musteella kestävän kehityksen ja ympäristövastuun tukemiseksi. (*Forest Stewardship Council on maailman johtava kestävän metsänhoidon järjestö).

- Kolminkertainen lasiovi minimoi energiankulutuksesi.*

*Noin -10 % tyhjäkäynnillä tapahtuvasta energiankulutuksesta ASTM-standardin F2861-20 mukaisesti tehdyn testin perusteella

- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.
- Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen. Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena on: hyödyntää lähellä viimeistä käyttöpäivää olevia ruoka-aineita (esim. maito ja jogurtti) luoda maukkaita ruokia ylikypsistä hedelmistä ja vihanneksista (jota ei yleensä pidetä sopivana myyntiin) edistää tyypillisesti pois heitettyjen elintarvikkeiden käyttöä (esim. porkkanankuoret)
- Säästä energiaa, vettä, pesu- ja huuhteluaineita SkyCleanin vihreillä toiminnoilla.
- C22- ja C25-pesuaineet on valmistettu ilman fosfaatteja ja fosforia (C25 on myös maleiinihappovapaa), mikä tekee niistä turvallisia sekä ympäristölle että ihmisten terveydelle.

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x PNC 922655
400x600mm - p80 mm

Lisävarusteet

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla 6&10 GN 1/1 uunille - alhainen höyrykäyttö | PNC 920004 | ☐ |
| • Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla - kohtalainen höyrykäyttö | PNC 920005 | ☐ |
| • Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 | PNC 922003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) | PNC 922036 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa per teline) | PNC 922086 | ☐ |
| • Huuhtelusuihku uunin sivulle | PNC 922171 | ☐ |
| • Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, rei'itetty (400x600x38 mm) | PNC 922189 | ☐ |
| • Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini (400x600x20 mm) | PNC 922190 | ☐ |
| • Leivinpelti 4 reunaa, alumiini (400x600x20 mm) | PNC 922191 | ☐ |
| • Paistokori uuniin, 2 kpl | PNC 922239 | ☐ |
| • RST ritilä, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Kaksoisavaus uunin oveen | PNC 922265 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) | PNC 922266 | ☐ |
| • Sous-vide paistomittari | PNC 922281 | ☐ |
| • Rasvankeräysastia 100 mm | PNC 922321 | ☐ |

• Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin	PNC 922324	☐	• Korokejalusta pyörillä 2x6 GN 1/1 uunit - h=250mm	PNC 922635	☐
• Varrasteline	PNC 922326	☐	• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐
• 4 pitkää varrasta	PNC 922327	☐	• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐
• Rasvankeräysastia 40 mm	PNC 922329	☐	• Seinätuet 6 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922643	☐
• Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä	PNC 922338	☐	• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐
• Monitoimikoukku	PNC 922348	☐	• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐
• 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐
• Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1	PNC 922362	☐	• Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922655	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922382	☐	• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 7&15 kg tehojähdytys/pakastuskaapin päälle	PNC 922657	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐	• Lämpösuojus torniuunit 6+6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• 4 jalkaa 6 ja 10 GN uuneille, 100 mm - Marine	PNC 922394	☐	• Lämpösuojus 6 GN 1/1 uunit	PNC 922662	☐
• IoT moduuli One Connected:lle ja SkyDuo:lle. Sisältää yhden IoT piirilevyn. Cook&Chill prosessia varten uunin ja tehojähdytys/-pakastuskaapin yhdistämiseen. Mahdollistaa myös korikuljetinastianpesukoneen liittämisen One Connectediin.	PNC 922421	☐	• Asennussarja Skyline 6 GN 1/1 uuni AOS 6 GN 1/1 uunin päälle	PNC 922679	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐	• Monitoimijohteikko 6 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922684	☐
• Korokejalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla - 250mm	PNC 922436	☐	• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐
• Höyrynoptimoija	PNC 922440	☐	• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐
• Rasvankeräyssarja avojalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumekanismi tyhjennykseen)	PNC 922451	☐	• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐
• Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki)	PNC 922452	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avojalustaan	PNC 922699	☐
• Rasvankeräyssarja torniuunille 6 GN 1/1 - 2/1 korokejalustalla	PNC 922453	☐	• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Johdekehikko pyörillä 6 GN 1/1 - p65 mm	PNC 922600	☐	• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐
• Johdekehikko pyörillä 5 GN 1/1 - p80 mm	PNC 922606	☐	• Verkkokuvioellinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 6 GN 1/1 uunit - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922607	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922610	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922718	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922612	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922722	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922614	☐	• Kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit	PNC 922723	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922727	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit	PNC 922732	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922733	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit korokejalustalla 6 GN 1/1	PNC 922628	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922737	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä	PNC 922630	☐	• Kiinteä johteikko GN astioille, 5 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä	PNC 922740	☐
• Korokejalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla	PNC 922632	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
		☐	• Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
		☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
		☐	• Liitin huuvalle keskitettyyn ilmanvaihtojärjestelmään	PNC 922751	☐
		☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
		☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S
5 x 600x400mm, Bakery

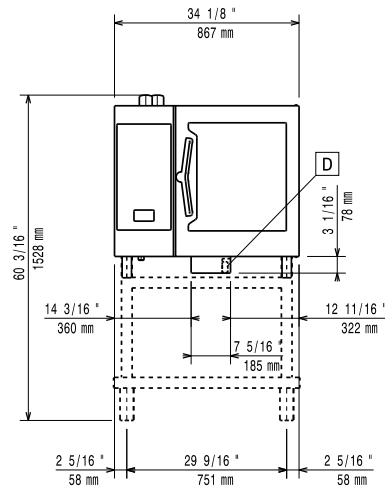
• Sähkövirran hallintajärjestelmän asennussarja - GN 6 ja GN 10 uunit	PNC 922774	☐
• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Kanamunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	☐
• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	☐
• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	☐
• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	☐
• GN astia 1/1 - 20 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925012	☐
• GN astia 1/1 - 40 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925013	☐
• GN astia 1/1 - 60 mm, non-stick - 6 kpl	PNC 925014	☐
• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 1/1 asennukseen	PNC 930217	☐



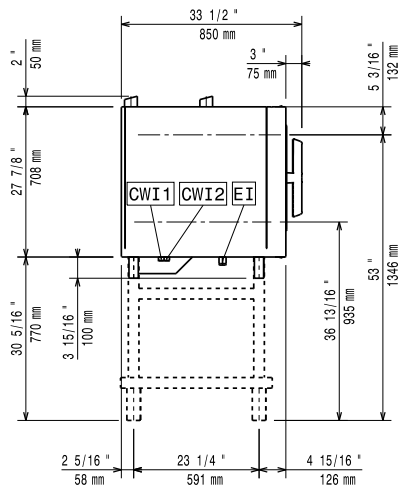
SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 5 x 600x400mm, Bakery
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.10.03

Edestä

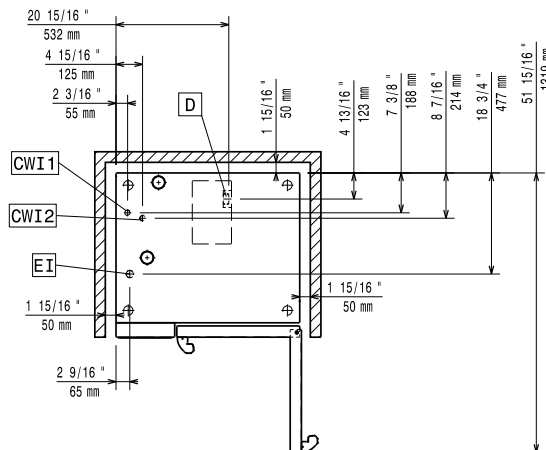


Sivulta



CWI1 = Kylmän veden sisäänvalo
 CWI2 = Kylmän veden sisäänvalo 2
 D = Poisto
 DO = Ylivuotoputki
 EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Liitäntäteho, maksimi:	11.8 kW
Liitäntäteho, vakio:	11.1 kW

Vesi

Tuloveden lämpötila, max:	30 °C
Vesiliitännät (sisään) "CWI1-CWI2":	3/4"
Paine:	1-6 bar
Kloridit:	<85 ppm
Veden konduktiivisuus:	>50 µS/cm
Poisto "D":	50mm

Kapasiteetti

GN:	5 (400x600 mm)
Max. Kapasiteetti:	30 kg

Avaintieto

Oven saranat:	Oikealla
Ulkomitat, leveys:	867 mm
Ulkomitat, syvyys:	775 mm
Ulkomitat, korkeus:	808 mm
Ulkomitat, paino	120 kg
Nettopaino:	120 kg
Kuljetuspaino:	138 kg
Kuljetustilavuus:	0.89 m³

ISO sertifikaatit

ISO Standardit:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------	---