

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 8 x 600x400mm, Bakery

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



227731 (ECOE10IT3A3B)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
 PREMIUM S - 8 x
 400x600MM, BAKERY

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyLine Premium S yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä ja kolminkertaisella lämpötilalla varustetulla ovela. 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. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojäähdytyskaappien kanssa.

Ominaisuuudet

- Integroidun höyrykehittimen avulla kosteuden ja lämpötilan ohjaus tapahtuu tarkasti haluttujen asetusten mukaisesti.
- Todellinen kosteudenohjaus perustuen lambda-anturiin, joka tunnistaa automaattisesti ruuan määrän ja koon tasalaatuisen tuloksen 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 pastörintitekijän avulla).
- Ohjelmatila: 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

- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisiuhu huuhtelun nopeuttamiseksi.
- 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 pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- IPX5 suojausluokka

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutiainen 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 häilytyksiä 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 Leipomojohteikko 10 GN 1/1 uuni - PNC 922656
8 x 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 | ☐ |

SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 8 x 600x400mm, Bakery

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta. Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.11.13

• Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin	PNC 922324	☐	• Bankettivaunu 30 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p65 mm	PNC 922648	☐
• Varrasteline	PNC 922326	☐	• Bankettivaunu 23 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p85 mm	PNC 922649	☐
• 4 pitkää varrasta	PNC 922327	☐	• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐
• Rasvankeräysastia 40 mm	PNC 922329	☐	• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐
• Monitoimikoukku	PNC 922348	☐	• Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐
• 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Leipomojohteikko 10 GN 1/1 uuni - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922656	☐
• Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1	PNC 922362	☐	• Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Lämpöhuppu 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• Lämpösuojus 10 GN 1/1 uunit	PNC 922663	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922382	☐	• Monitoimijohteikko 10 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922685	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐	• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐
• 4 jalkaa 6 ja 10 GN uuneille, 100 mm - Marine	PNC 922394	☐	• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐
• IoT moduuli One Connected:lle ja SkyDuo:lle. Sisältää yhden IoT piirilevyn. Cook&Chill prosessia varten uunin ja tehojäähdytys/-pakastuskaapin yhdistämiseen. Mahdollistaa myös korikuljetinastianpesukoneen liittämisen One Connectediin.	PNC 922421	☐	• Vahvistettu johteikko 10 GN 1/1 - p64 mm	PNC 922694	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avojalustaan	PNC 922699	☐
• Höyrynoptimoija	PNC 922440	☐	• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Rasvankeräyssarja 1/1-2/1 GN uunille (vaunu 2 säilöllä, avaus/sulkumekanismi tyhjennykselle)	PNC 922450	☐	• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐
• Rasvankeräyssarja avojalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumekanismi tyhjennykseen)	PNC 922451	☐	• Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - GN 1/1 uunit	PNC 922709	☐
• Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki)	PNC 922452	☐	• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• johdekehikko pyörillä 10 GN 1/1 - p65 mm	PNC 922601	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• johdekehikko pyörillä 8 GN 1/1 - p80 mm	PNC 922602	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922718	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 1/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922608	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922722	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922610	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit	PNC 922723	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922612	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922727	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922614	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit	PNC 922732	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922733	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922737	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 1/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922741	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä	PNC 922630	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 2/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922742	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Astia staattiseen kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Seinätuet 10 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922645	☐	• 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	☐
		☐	• 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	☐



Electrolux
PROFESSIONAL

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

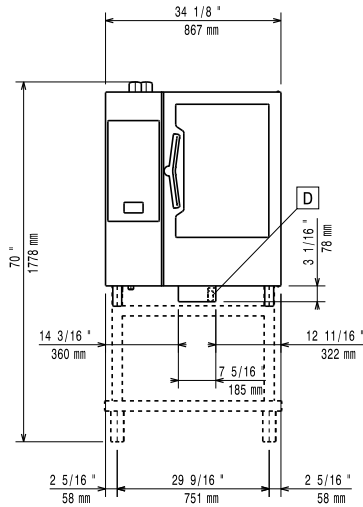
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • GN - astia 1/1-40, non-stick | PNC 925001 | ☐ |
| • GN - astia 1/1-60, non-stick | PNC 925002 | ☐ |
| • Grillilevy GN 1/1, non-stick -
kaksipuoleinen | PNC 925003 | ☐ |
| • Grilliritilä GN 1/1, non-stick | PNC 925004 | ☐ |
| • Kananmunapelti 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 | ☐ |



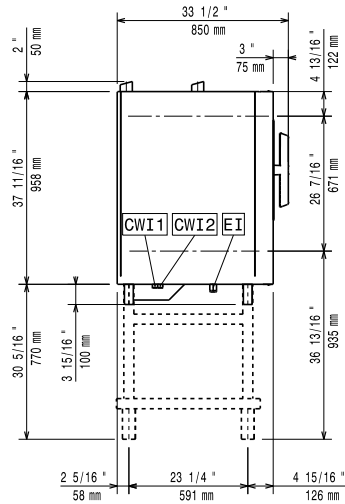
SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 8 x 600x400mm, Bakery
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.11.13

Edestä

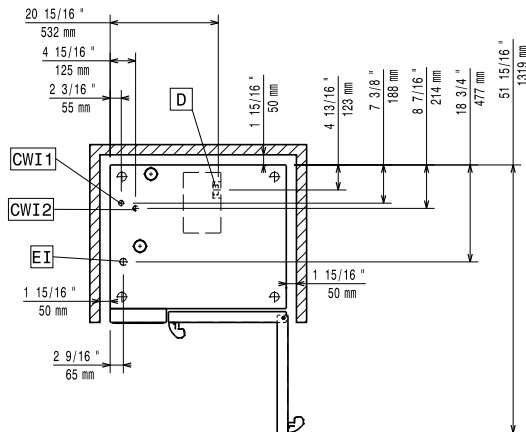


Sivulta



CW1 = Kylmän veden sisääntulo
 CW2 = Kylmän veden sisääntulo 2
 D = Poisto
 DO = Ylivuotoputki
 EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Liitântäteho, maksimi:	20.3 kW
Liitântäteho, vakio:	19 kW

Vesi

Tuloveden lämpötila, max:	30 °C
Vesiliitännät (sisään) "CW1-CW2":	3/4"
Paine:	1-6 bar
Kloridit:	<85 ppm
Veden konduktiivisuus:	>50 µS/cm
Poisto "D":	50mm

Kapasiteetti

GN:	8 (400x600 mm)
Max. Kapasiteetti:	45 kg

Avaintieto

Oven saranat:	Oikealla
Ulkomitat, leveys:	867 mm
Ulkomitat, syvyys:	775 mm
Ulkomitat, korkeus:	1058 mm
Ulkomitat, paino	164 kg
Nettopaino:	144 kg
Kuljetuspaino:	164 kg
Kuljetustilavuus:	1.11 m ³

ISO sertifikaatit

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