

## SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 8GN1/1

KAPPALE # \_\_\_\_\_

MALLI # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

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

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



229705 (ECOE10IT3A32)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE  
 PREMIUM S - 8 GN 1/1, P85

### Lyhyt spesifikaatio

#### Kapp. Nro.

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 5 GN 1/1-65 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojäähdytyskaappien kanssa.

### 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 turvallisuu den.
- Puhallimissa 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 pastörinti
  - 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).
- Ohjelmavaihto: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi.

HYVÄKSYNTÄ: \_\_\_\_\_

Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. 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 käsisuihku 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, 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 työlستانا 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).
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen

mukauttamiseksi.

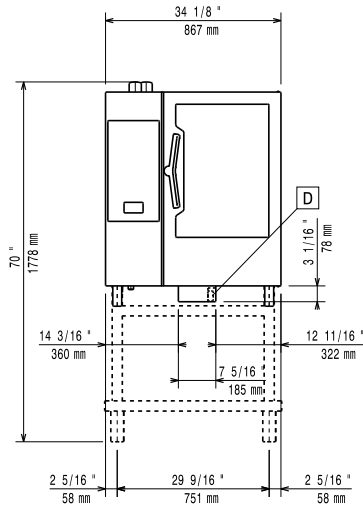
- Ulkopakkaus on valmistettu 70 % kierrätysmateriaaleista ja FSC\*-sertifioidusta paperista, ja se on painettu ympäristöystävällisellä, vesipohjaisella musteella kestävän kehityksen ja ympäristövastuun tukemiseksi. (\*Forest Stewardship Council on maailman johtava kestävän metsänhoidon järjestö).
- Kolminkertainen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

## Lisävarusteet

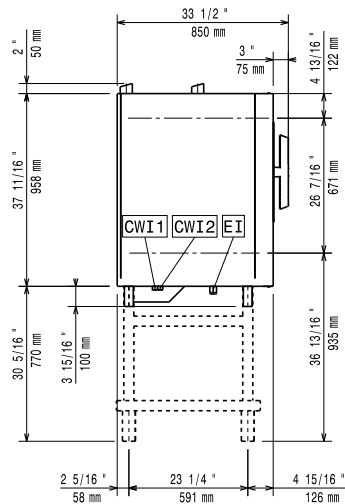
- Reititin WiFi ja LAN

PNC 922435 

Edestä

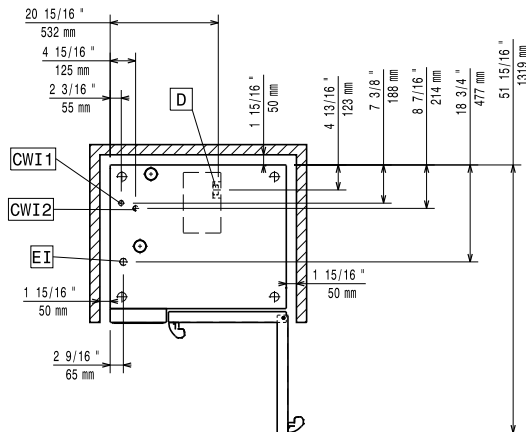


Sivulta



CW1 = Kylmän veden sisäänvalo  
 CW2 = Kylmän veden sisäänvalo 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-CW12": | 3/4"      |
| Paine:                             | 1-6 bar   |
| Kloridit:                          | <85 ppm   |
| Veden konduktiivisuus:             | >50 µS/cm |
| Poisto "D":                        | 50mm      |

### Kapasiteetti

|                    |            |
|--------------------|------------|
| GN:                | 8 (GN 1/1) |
| Max. Kapasiteetti: | 50 kg      |

### Avaintieto

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Oven saranat:       | Oikealla |
| Ulkomitat, leveys:  | 867 mm   |
| Ulkomitat, syvyys:  | 775 mm   |
| Ulkomitat, korkeus: | 1058 mm  |
| Ulkomitat, paino    | 147 kg   |
| Nettopaino:         | 147 kg   |
| Kuljetuspaino:      | 153 kg   |
| Kuljetustilavuus:   | 1.04 m³  |

### ISO sertifikaatit

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