

SkyLine Premium S Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 6GN1/1, vasenkätinen ovi

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #



229755 (ECOE6IT3A3L)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
 PREMIUM S - 6 GN 1/1, P67 -
 VASENKÄTINEN OVI

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyLine Premium S yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä ja kolminkertaisella lämpölasilla varustetulla ovella. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden. OptiFlow-ilmankierronjärjestelmä 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-ilmankierronjärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden.
- Puhalltimessa 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 esiohjelmoitulla 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-hygieniastandardien mukaisesti), Patentoitu US6818865B2
 - kehittynyt Food Safe Control (ohjaa kypsennystä

HYVÄKSYNTÄ:

pastörintitekijän avulla).

- Ohjelmatila: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihtetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoiminnolla 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 ruoanlaittutulosten takaamiseksi ja laitteen käyttöiän pidentämiseksi. Tarkista paikallinen veden laatu valitaksesi sopivan vedensuodattimen.

Rakenne

- 316L AISI -teräksestä valmistettu höyrykehittäjä suojaa korroosiolta.
- Ovessa kolminkertainen lämpölasia 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 työlistana 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 reaaliaikainen 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 energiankulutukseksi.*

*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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Varrasteline | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 pitkää varrasta | PNC 922327 | ☐ |
| • Rasvankeräysastia 40 mm | PNC 922329 | ☐ |
| • Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä | PNC 922338 | ☐ |
| • Monitoimikoukku | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa | PNC 922382 | ☐ |
| • Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys | PNC 922386 | ☐ |
| • USB paistomittari, 1 mittauspiste | PNC 922390 | ☐ |
| • 4 jalkaa 6 ja 10 GN uuneille, 100 mm - Marine | PNC 922394 | ☐ |
| • IoT moduuli One Connected:lle ja SkyDuo:lle. Sisältää yhden IoT piirilevyn. Cook&Chill prosessia varten uunin ja tehojäähdätyk/-pakastuskaapin yhdistämiseen. Mahdollistaa myös korikuljetinastianpesukoneen liittämisen One Connectediin. | PNC 922421 | ☐ |
| • Reitin WiFi ja LAN | PNC 922435 | ☐ |
| • Korokejalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla - 250mm | PNC 922436 | ☐ |
| • Höyryoptimoija | PNC 922440 | ☐ |
| • Rasvankeräyssarja avojalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumeکانismi tyhjennykseen) | PNC 922451 | ☐ |
| • Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki) | PNC 922452 | ☐ |
| • Rasvankeräyssarja torniuunille 6 GN 1/1 - 2/1 korokejalustalla | PNC 922453 | ☐ |
| • Johdekehikko pyörillä 6 GN 1/1 - p65 mm | PNC 922600 | ☐ |
| • Johdekehikko pyörillä 5 GN 1/1 - p80 mm | PNC 922606 | ☐ |
| • Leipomojohteikko pyörillä 6 GN 1/1 uunit - 5 x 400x600mm - p80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit | PNC 922610 | ☐ |
| • Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit | PNC 922612 | ☐ |
| • Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit | PNC 922614 | ☐ |
| • Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja | PNC 922618 | ☐ |
| • Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm | PNC 922620 | ☐ |
| • Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdätykskaappi | PNC 922626 | ☐ |
| • Vaunu johteikolle torniuunit korokejalustalla 6 GN 1/1 | PNC 922628 | ☐ |
| • Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä | PNC 922630 | ☐ |

- Korokejalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla PNC 922632 ☐
- Korokejalusta pyörillä 2x6 GN 1/1 uunit - h=250mm PNC 922635 ☐
- Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm PNC 922636 ☐
- Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm PNC 922637 ☐
- Seinätuet 6 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle PNC 922643 ☐
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651 ☐
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652 ☐
- Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa PNC 922653 ☐
- Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x 400x600mm - p80 mm PNC 922655 ☐
- Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 7&15 kg tehojäähdytys/pakastuskaapin päälle PNC 922657 ☐
- Lämpösuojus torniuunit 6+6 GN 1/1 PNC 922660 ☐
- Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Lämpösuojus 6 GN 1/1 uunit PNC 922662 ☐
- Asennussarja Skyline 6 GN 1/1 uuni AOS 6 GN 1/1 uunin päälle PNC 922679 ☐
- Monitoimijohteikko 6 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille PNC 922684 ☐
- Asennussarja uunin asentamiseksi seinään PNC 922687 ☐
- Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922690 ☐
- 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm PNC 922693 ☐
- Pidike pesuainesäiliölle avojalustaan PNC 922699 ☐
- Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm PNC 922702 ☐
- Pyörät torniuuneille PNC 922704 ☐
- Verkkokuvaallinen grilliritilä PNC 922713 ☐
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714 ☐
- Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922718 ☐
- Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit PNC 922722 ☐
- kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit PNC 922723 ☐
- kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit PNC 922727 ☐
- Huuva puhalltimella 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922728 ☐
- Huuva puhalltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit PNC 922732 ☐
- Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922733 ☐
- Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit PNC 922737 ☐
- Kiinteä johteikko GN astioille, 5 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä PNC 922740 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 6GN1/1, vasenkätinen ovi

- 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 ☐
- 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 ☐

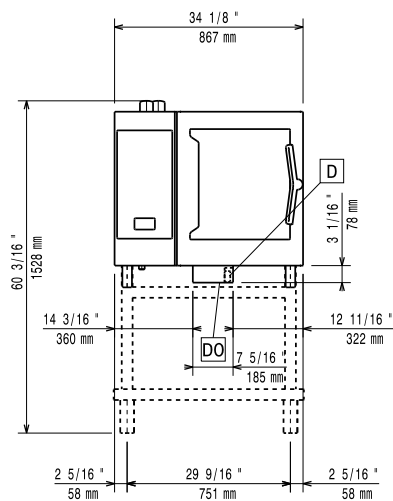


SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 6GN1/1, vasenkätinen ovi

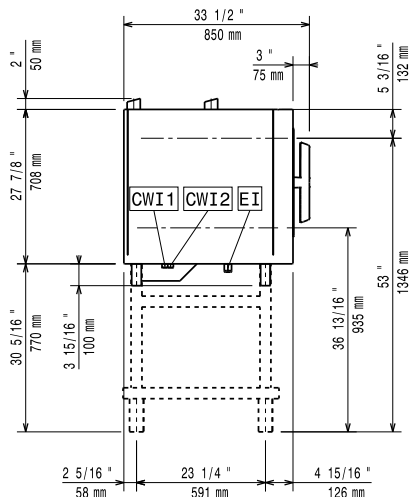
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.10.03

Edestä

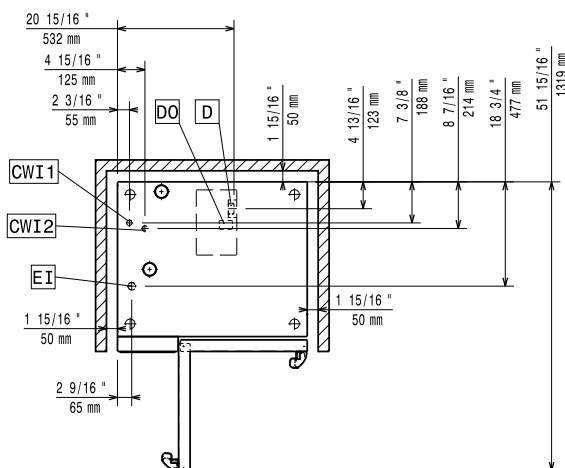


Sivulta



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

Päältä





Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S
6GN1/1, vasenkätinen ovi

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) "CW11-CW12":	3/4"
Paine:	1-6 bar
Kloridit:	<85 ppm
Veden konduktiivisuus:	>50 µS/cm
Poisto "D":	50mm

Kapasiteetti

GN:	6 (GN 1/1)
Max. Kapasiteetti:	30 kg

Avaintieto

Oven saranat:	Vasemmalla
Ulkomitat, leveys:	867 mm
Ulkomitat, syvyys:	775 mm
Ulkomitat, korkeus:	808 mm
Ulkomitat, paino	121 kg
Nettopaino:	121 kg
Kuljetuspaino:	135 kg
Kuljetustilavuus:	0.89 m ³

ISO sertifiikaatit

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



SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 6GN1/1, vasenkätinen ovi
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.10.03