

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 6GN2/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



229788 (ECOE62T3A31)

 YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
 PREMIUM S - 6 GN 2/1, P67

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 tasalaatuisen tuloksen saavuttamiseksi.
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarvike turvallisuuden.
- Puhaltimessa 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).
- 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 ruoanlaittotoimien takaamiseksi ja laitteen käyttöä pidettäväksi. 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 suojaluokka

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.

- 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. porkkanakuoret)
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.
- 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

- 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 turvallisiksi 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 ritiloita | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) | PNC 922036 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Huuhtelusuihku uunin sivulle | PNC 922171 | ☐ |
| • GN 2/1 RST ritilä, 2 kpl | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin | PNC 922325 | ☐ |
| • Varrasteline | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 lyhyttä varrasta | PNC 922328 | ☐ |

• Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä	PNC 922338	☐	• Lämpösuojaus torniuunit 6+6 GN 2/1	PNC 922666	☐
• Monitoimikoukku	PNC 922348	☐	• Lämpösuojaus torniuunit 6+10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Kiinteä johdekehikko 5 GN 2/1 - p85 mm	PNC 922681	☐
• Rasvankeräysastia poistolukolla - GN 2/1 h=60mm	PNC 922357	☐	• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐
• Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1	PNC 922362	☐	• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922692	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN 2/1 uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922384	☐	• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avojalustaan	PNC 922699	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• Johteikko pyörillä 6 GN 2/1 - p65 mm	PNC 922700	☐
• 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	☐	• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Höyrynoptimoija	PNC 922440	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922719	☐
• Rasvankeräyssarja avojalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumekanismi tyhjennykseen)	PNC 922451	☐	• Hajuton huuva, tornimallit 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922721	☐
• Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki)	PNC 922452	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 2/1 uunit	PNC 922724	☐
• Rasvankeräyssarja torniuunille 6 GN 1/1 - 2/1 korocejalustalla	PNC 922453	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922726	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922605	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922729	☐
• Johdekehikko pyörillä 5 GN 2/1 - p80 mm	PNC 922611	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 2/1 uunit	PNC 922731	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922613	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922734	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922616	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922736	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922617	☐	• 4 korkea säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Astia staattiseen kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Asennussarja 6 GN 2/1 uuni 6&10 GN 2/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922621	☐	• Kaksipuoleinen hallintajärjestelmän asennussarja - GN 6 ja GN 10 uunit	PNC 922747	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922627	☐	• Liitin huuvulle keskitettyyn ilmanvaihtojärjestelmään	PNC 922751	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit korocejalustalla 6 GN 2/1	PNC 922629	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 2/1 6 tai 10 GN 2/1 päällä	PNC 922631	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Korocejalusta jaloilla 2x6 GN 2/1 uunit	PNC 922633	☐	• Sähkövirran hallintajärjestelmän asennussarja - GN 6 ja GN 10 uunit	PNC 922774	☐
• Korocejalusta pyörillä 2x6 GN 2/1 uunit - h=250mm	PNC 922634	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Seinätuet 6 GN 2/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922644	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 2/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922654	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Lämpösuojaus 6 GN 2/1 uunit	PNC 922665	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
			• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
			• 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 2/1 asennukseen	PNC 930218	☐

Sähkö

Jännite:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Liitântäteho, maksimi:	22.9 kW
Liitântäteho, vakio:	21.4 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 2/1)
Max. Kapasiteetti:	60 kg

Avaintieto

Oven saranat:	Oikealla
Ulkomitat, leveys:	1090 mm
Ulkomitat, syvyys:	971 mm
Ulkomitat, korkeus:	808 mm
Ulkomitat, paino	163 kg
Nettopaino:	163 kg
Kuljetuspaino:	201 kg
Kuljetustilavuus:	1.27 m ³

ISO sertifikaatit

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