

SkyLine Premium S Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 10GN1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



229789 (ECOE10IT3A31)

YHDISTELMÄUUNI SKYLINE
PREMIUM S - 10 GN 1/1, P67

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-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. Uunissa on valmius SkyDuo yhteysteen 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 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 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).
- Ohjelmotila: 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 käyttöä 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 työlisanä, 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 energiankulutuksesi.*

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

- Säästä jopa 50 % käyttökustannuksia Eco-puhdistusohjelmilla!

*Perustuu Electrolux Professionalin laboratoriossa SkyLine PremiumS -yhdistelmäuunilla (10 GN 1/1) tehtyihin sisäisiin testeihin, joissa verrattiin vakio-ohjelmaa Eco-ohjelmaan (jossa kaikki vihreät ominaisuudet ovat käytössä) veden, energian ja pesuaineen osalta.

- Puhdistuksessa kuluu 33 % vähemmän vettä ja 22 % vähemmän pesuainetta edelliseen malliin verrattuna.
- 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 ritiloita | 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 | ☐ |

SkyLine PremiumS
 Yhdistelmäuuni SkyLine Premium S 10GN1/1

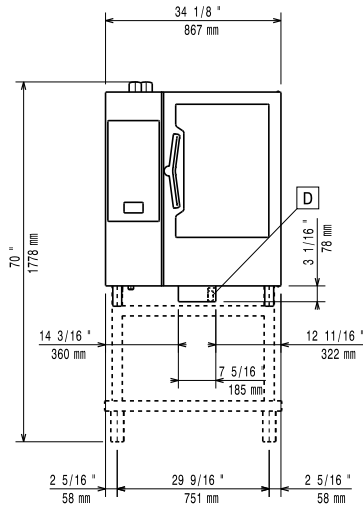
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta. Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.11.28

• Kaksoisavaus uunin oveen	PNC 922265	☐	• Seinätuet 10 GN 1/I uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922645	☐
• Kananpaistoteline GN 1/I, (8 kanaa per teline)	PNC 922266	☐	• Bankettivaunu 30 lautasta 10 GN 1/I uuni ja tehojäähd.kaappi - p65 mm	PNC 922648	☐
• Sous-vide paistomittari	PNC 922281	☐	• Bankettivaunu 23 lautasta 10 GN 1/I uuni ja tehojäähd.kaappi - p85 mm	PNC 922649	☐
• Rasvankeräysastia 100 mm	PNC 922321	☐	• Kuivatusastia - GN 1/I h=20mm	PNC 922651	☐
• Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/I uuniin	PNC 922324	☐	• Kuivatusastia - GN 1/I tasainen	PNC 922652	☐
• Varrasteline	PNC 922326	☐	• Avojalusta 6 & 10 GN 1/I uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐
• 4 pitkää varrasta	PNC 922327	☐	• Leipomojohteikko 10 GN 1/I uuni - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922656	☐
• Rasvankeräysastia 40 mm	PNC 922329	☐	• Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 1/I	PNC 922661	☐
• Monitoimikoukku	PNC 922348	☐	• Lämpösuojus 10 GN 1/I uunit	PNC 922663	☐
• 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922351	☐	• Monitoimijohteikko 10 GN 1/I astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922685	☐
• Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/I	PNC 922362	☐	• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐
• Lämpöhuppu 10 GN 1/I	PNC 922364	☐	• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922690	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922382	☐	• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐	• Vahvistettu johteikko 10 GN 1/I - p64 mm	PNC 922694	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐
• 4 jalkaa 6 ja 10 GN uuneille, 100 mm - Marine	PNC 922394	☐	• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/I uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• 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	☐	• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐	• Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - GN 1/I uunit	PNC 922709	☐
• Höyryoptimoija	PNC 922440	☐	• Verkkokuvaallinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan 1/1-2/1 GN (2 allasta, avaus/sulkumekanismi tyhjennykseen)	PNC 922451	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Rasvankeräyssarja uuneille GN 1/1-2/1 (2 muovisäiliötä, liitosventtiili ja tyhjennysputki)	PNC 922452	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922718	☐
• johdekehikko pyörillä 10 GN 1/I - p65 mm	PNC 922601	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/I uunit	PNC 922722	☐
• johdekehikko pyörillä 8 GN 1/I - p80 mm	PNC 922602	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 1/I uunit	PNC 922723	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 1/I uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922608	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/I uunit	PNC 922727	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922610	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922728	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922612	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/I uunit	PNC 922732	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922614	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/I uunit	PNC 922733	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/I uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/I uunit	PNC 922737	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 1/I - 85 mm johdeväli	PNC 922741	☐
• Asennussarja 6 GN 1/I uuni 6&10 GN 1/I uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 2/I - 85 mm johdeväli	PNC 922742	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/I uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/I 6 tai 10 GN 1/I päällä	PNC 922630	☐	• Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Liitin huuvulle 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 | ☐ |

Edestä

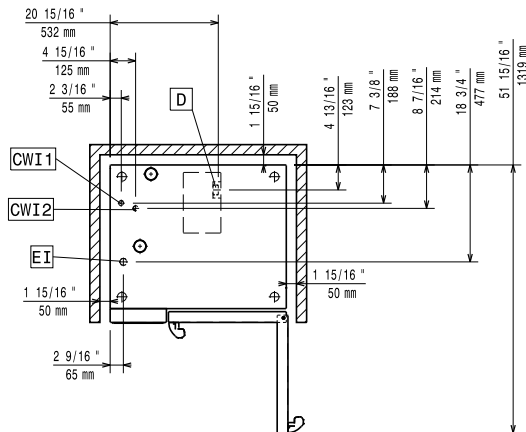


Sivulta



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

Kapasiteetti

GN:	10 (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	165 kg
Nettopaino:	147 kg
Kuljetuspaino:	165 kg
Kuljetustilavuus:	1.11 m ³

ISO sertifikaatit

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