

## SkyLine ProS Kiertoilmauuni 10 GN 1/1

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

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

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

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

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



217622 (ECOE101K2A0)

SkyLine ProS kiertoilmauuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 10 GN 1/1-40 mm astiaa. Uunissa on yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojäädytyskaappien kanssa.

### Lyhyt spesifikaatio

#### Kapp. Nro.

Kiertoilmauuni, joka on varustettu mm. täydellisellä HD tason kosketusnäytöllä, USB liitännällä, 1000 ohjelmapaikalla (16 vaiheinen kypsennys), yli 30 eri kielivaihtoehtodolla ja täysin automaattisella SkyClean puhdistusjärjestelmällä, jossa on kolme eri kemikaalivaihtoehtoa.

Uunin lämpötilansäätö on välillä 25°C-300°C. Kosteudensäätö tapahtuu automaattisesti 11 eri kosteustason avulla, lisäksi käyttäjä voi halutessaan lisätä kosteutta manuaalisesti. Uunissa myös vakion ruoan lämpötila-anturi helpottamaan valmistusta.

### Ominaisuudet

- Suorahöyrytoiminto lisää ja säilyttää kosteuden saavuttaen korkealaatuisia ja tasaisia paistotuloksia.
- Kiertoilmajakso (max. 300 °C) sopii parhaiten alhaisen kosteuden kypsennykseen. Automaattinen kosteutus (11 asetusta) höyryntuottoon:
  - 0 = ei lisäkosteutusta (ruskistus, au gratin, paistaminen, esipaistettu ruoka)
  - 1-2 = alhainen kosteus (pienet liha- ja kala-annokset)
  - 3-4 = keskialhainen kosteus (suuret lihakappaleet, uudelleenlämmitys, paahdettu kana ja nostatus)
  - 5-6 = keskikorkea kosteus (paahdetut vihannekset ja paahtopaistin sekä kalan ensivaihe)
  - 7-8 = kosteus keskikorkeasta korkeaan (haudutetut vihannekset)
  - 9-10 = korkea kosteus (haudutettu liha ja uuniperunat).
- EcoDelta-kypsennys: kypsennys lämpötila-anturilla ylläpitäen esivalittua lämpötilaeroa ruoan ja paistokammion välillä.
- Ohjelmatila: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 20 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Puhalltimessa on 7 nopeutta 300-1500 RPM ja puhallin on suuntaa vaihtava parhaan tasaisuuden saavuttamiseksi. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.
- Yhden pisteen lämpötila-anturi sisältyy toimitukseen.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Saatavilla erilaisia puhdistuskemikaaleja: kiinteä/tabletit (fosfaatiton) ja nestemäinen (lisävaruste).
- GreaseOut: esiasennettu integroitua rasvan poistoa ja keräystä varten (erillinen jalusta lisävarusteena).
- Back-up tila vikadiagnostiikalla aktivoituu automaattisesti mahdollisen häiriön ilmentyessä ja näin vältetään käyttökatkoksia
- Kapasiteetti 10 GN 1/1
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

### Rakenne

- Kaksinkertaisella lämpölasilla varustettu ovi pitää oven ulkopinnan viileänä. Saranoitu ja helposti avattava sisempi lasi ovesa helpottaa puhdistusta.
- 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
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 67 mm.

#### HYVÄKSYNTÄ:

## Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Kypsennysohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet.
- 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.
- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen sekä kypsennysohjelmien ja asetusten jakamiseen. USB porttiin voidaan myös liittää Sous-vide kypsennysmittari (lisävaruste).
- Yhteysvalmis keittiölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.

## Vastuullisuus



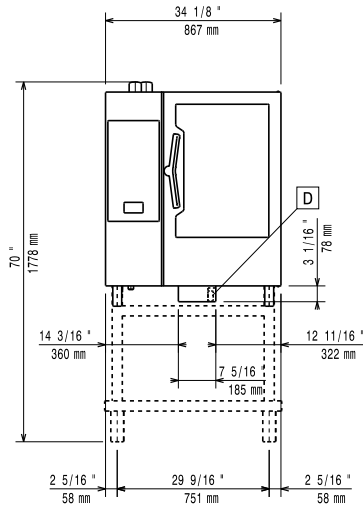
- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä. 5 automaattiohjelmaa, jossa neljä on eri likaisuusasteille ja yksi on huuhteluohjelma. SkyClean sisältää myös Green Spirit toiminnot, joiden avulla säästetään energiaa, vettä, pesuainetta sekä huuhteluainetta kulutuksessa. Pesuohjelmat voidaan ohjelmoida viivästettyyn käynnistykseen.
- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.

## Lisävarusteet

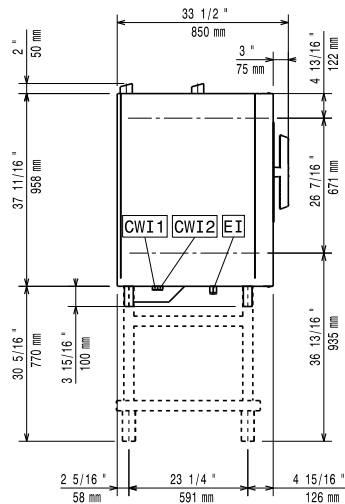
### Suosittelavat puhdistusaineet

- C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia PNC 0S2394 ☐
- C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia PNC 0S2395 ☐

Edestä

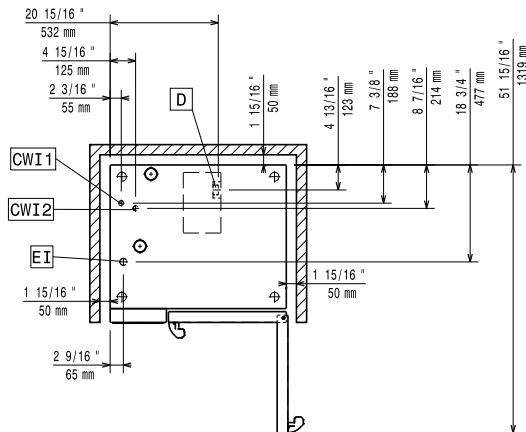


Sivulta



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

Päältä



## Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

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

## Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| CWI2":                  | 3/4"                |
| Paine:                  | 1-6 bar             |
| Poisto "D":             | 50mm                |
| vesiliitännän sijainti: | Pohjassa vasemmalla |

## Asennus

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Varoetäisyys:           | Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle |
| Suosittelun huoltotila: | 50 cm vasemmalle puolelle.            |

## Kapasiteetti

|     |             |
|-----|-------------|
| GN: | 10 (GN 1/1) |
|-----|-------------|

## Avaintieto

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Oven saranat:       | Oikealla            |
| Ulkomitat, leveys:  | 867 mm              |
| Ulkomitat, syvyys:  | 775 mm              |
| Ulkomitat, korkeus: | 1058 mm             |
| Nettopaino:         | 127 kg              |
| Kuljetuspaino:      | 144 kg              |
| Kuljetuskorkeus:    | 1280 mm             |
| Kuljetusleveys:     | 930 mm              |
| Kuljetussyvyys:     | 930 mm              |
| Kuljetustilavuus:   | 1.11 m <sup>3</sup> |
| Suojausluokka:      | IPX5                |

## Koneesta poistuvan ilman määrät

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Lämpökuorma (latent):   |        |
| 217622 (ECOIE101K2A0)   | 3654 W |
| Lämpökuorma (sensible): |        |
| 217622 (ECOIE101K2A0)   | 2436 W |

## ISO sertifikaatit

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