

SkyLine ProS Kiertoilmauuni 6 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



217620 (ECOE61K2A0)

SkyLine ProS kiertoilmauuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 6 GN 1/1-40 mm astiaa. Uunissa on yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojähdytyskaappien 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
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- 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.

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutiainen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).

HYVÄKSYNTÄ: _____

- 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 työlistana 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 keittölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.

Vastuullisuus

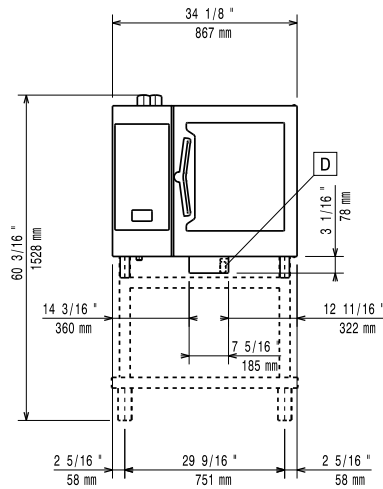
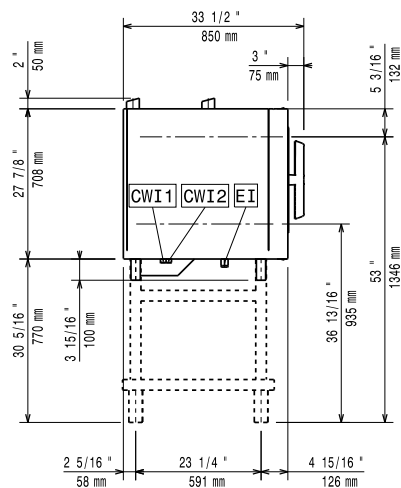


- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPÖ-rekisteröity muotoilu).
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.
- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.

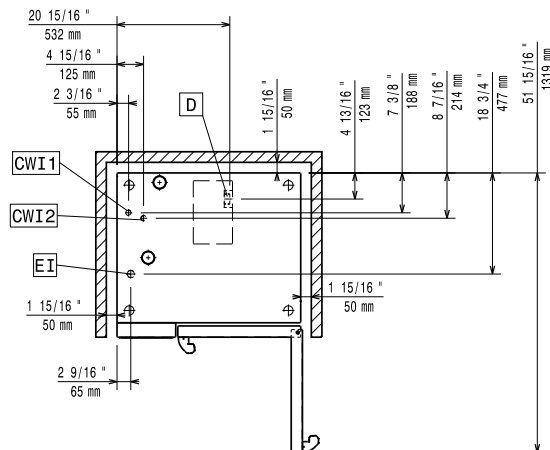
Lisävarusteet

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: 11.8 kW
 Liitäntäteho, vakio: 11.1 kW

Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-

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

Asennus

Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle
 Suositeltu huoltotila: 50 cm vasemmalle puolelle.

Kapasiteetti

GN: 6 (GN 1/1)

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla
 Ulkomitat, leveys: 867 mm
 Ulkomitat, syvyys: 775 mm
 Ulkomitat, korkeus: 808 mm
 Nettopaino: 107 kg
 Kuljetuspaino: 124 kg
 Kuljetuskorkeus: 1030 mm
 Kuljetusleveys: 930 mm
 Kuljetussyvyys: 930 mm
 Kuljetustilavuus: 0.89 m³
 Suojausluokka: IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 217620 (ECO61K2A0) 2124 W
 Lämpökuorma (sensible):
 217620 (ECO61K2A0) 1416 W

ISO sertifikaatit

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