

SkyLine Premium Yhdistelmäuuni 10 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217822 (ECO101B2A0)

SkyLine Premium yhdistelmäuuni digitaalisella käyttöpaneelilla, kapasiteetti 10 GN 1/1-40 mm astiaa. Uunissa on 99 ohjelmapaikkaa ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 10 x GN 1/1-40 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 67 mm. SkyLine Premium yhdistelmäuunissa on selkeä digitaalinen käyttöpaneeli ja käyttöjärjestelmä opastaa valo-ohjatusti käyttäjää, helpottaen näin uunin käyttöä.

Omia ohjelmia voidaan tallentaa 100 kappaletta muistiin ja yhteen ohjelmaan on yhdistettävissä neljä ohjelmavaihtetta. Uunissa on 5 nopeuksinen puhallin ja tarkka, todellinen kosteudenhallinta Lambda-anturilla.

Skyline Premium yhdistelmäuunissa on täysautomaattiset pesuohjelmat. Valittavissa on kolme erilaista puhdistuskemikaalia: tabletit, nestemäinen tai entsyymit. Vakiona uunissa on pesu tableteilla ja nestemäinen pesu on saatavissa lisävarusteena.

Ominaisuuudet

- Digitaalinen käyttöpaneeli LED valaistuilla painikkeilla ja käyttäjää opastavalla käyttöliittymällä
- 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.
- Kiertoilmajakso (25-300 °C) sopii parhaiten alhaisen kosteuden kypsennykseen.
- Yhdistelmäpaisto (25-300 °C): yhdistää kiertoilman ja höyryn nopeuttaen paistoprosessia ja vähentäen painohävikkiä.
- 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 (100-130 °C).
- EcoDelta-kypsennys: kypsennys lämpötila-anturilla ylläpitäen esivalittua lämpötilaeroa ruoan ja paistokammion välillä.
- Uunissa on esiasetettu ohjelma uudelleen kuumennusta varten.
- Ohjelmalista: 100 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi ja jokaiseen ohjelmaan voidaan ohjelmoida neljä eri ohjelmavaihtetta.
- Puhalltimessa on 5 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
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla (kiinteällä kemikaalilla). 5 automaattiohjelmaa, jossa neljä on eri likaisuusasteille ja yksi on huuhteluohjelma.
- 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 ovensa helpottaa puhdistusta.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon

HYVÄKSYNTÄ: _____

helpottamiseksi.

- IPX5 suojaluokka
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 67 mm.

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- 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)

Vastuullisuus



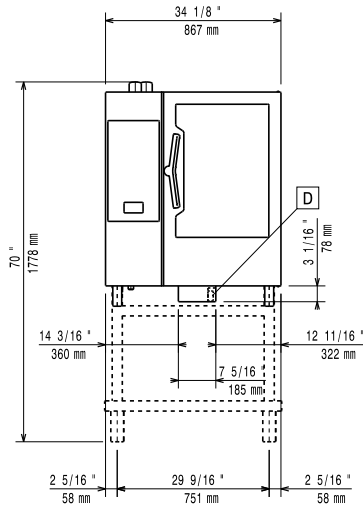
- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.

Lisävarusteet

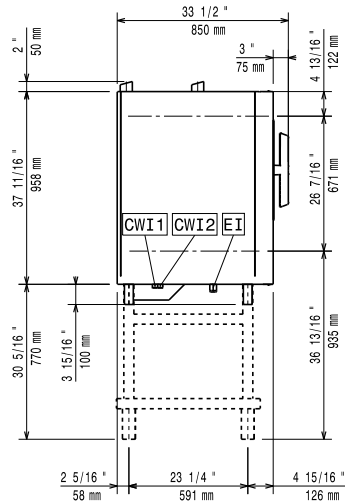
• Osmoottinen puhdistussuodatin	PNC 864388	☐
• Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla 6&10 GN 1/1 uunille - alhainen höyrykäyttö	PNC 920004	☐
• Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1	PNC 922003	☐
• 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä	PNC 922017	☐
• Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline)	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	☐
• 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	☐
• 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	☐
• Lämpöhuppu 10 GN 1/1	PNC 922364	☐
• GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa	PNC 922382	☐
• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	☐
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐
• johdekehikko pyörillä 10 GN 1/1 - p65 mm	PNC 922601	☐
• johdekehikko pyörillä 8 GN 1/1 - p80 mm	PNC 922602	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 1/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922608	☐
• 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	☐
• Rasvankeräyssarja GN 1/1-2/1 jalustakaappiin (vaunu 2 altaalla, sulkumekanismissa ja poistolla)	PNC 922619	☐
• 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 tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 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	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismi ja poisto)	PNC 922639	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Seinätuet 10 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922645	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Bankettivaunu 30 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p65 mm	PNC 922648	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Bankettivaunu 23 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p85 mm	PNC 922649	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Leipomojohteikko 10 GN 1/1 uuni - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922656	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Lämpösuojaus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Lämpösuojaus 10 GN 1/1 uunit	PNC 922663	☐	• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	☐
• Monitoimijohteikko 10 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922685	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐	• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	☐
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐	• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	☐
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐	• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	☐
• Vahvistettu johteikko 10 GN 1/1 - p64 mm	PNC 922694	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 1/1 asennukseen	PNC 930217	☐
• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC OS2394	☐
• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC OS2395	☐
• Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - GN 1/1 uunit	PNC 922709	☐			
• Verkkokuviollinen 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 puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐			
• Huuva puhaltimella 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 8 GN 1/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922741	☐			
• Kiinteä johteikko 8 GN 2/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922742	☐			

Edestä

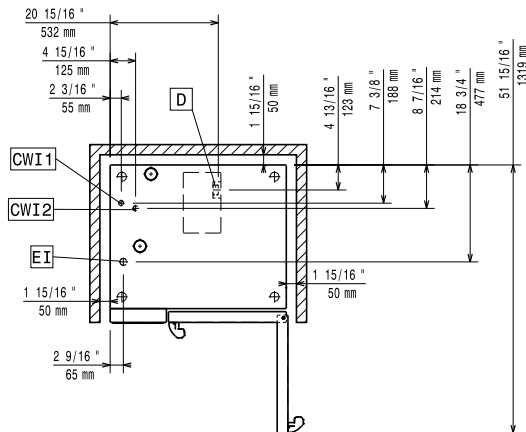


Sivulta



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, vakio: 19 kW

Vesi

vesiliitäntän sijainti: Pohjassa vasemmalla

Poisto "D": 50mm

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-CWI2": 3/4"

Paine: 1-6 bar

Asennus

Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle.

Suosittelu huoltotila: 50 cm vasemmalle puolelle.

Kapasiteetti

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla
 Ulkomitat, leveys: 867 mm
 Ulkomitat, syvyys: 775 mm
 Ulkomitat, korkeus: 1058 mm
 Nettopaino: 138 kg
 Kuljetuspaino: 156 kg
 Kuljetuskorkeus: 1280 mm
 Kuljetusleveys: 930 mm
 Kuljetussyvyys: 930 mm
 Kuljetustilavuus: 1.11 m³
 Hyväksynyt: CE;CB;ETL SANITATION;
 Suojausluokka: ErgoCert 4*
 IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 217822 (ECO101B2A0) 3654 W

Lämpökuorma (sensible):
 217822 (ECO101B2A0) 2436 W

ISO sertifikaatit

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