

## SkyLine Premium Yhdistelmäuuni 10 GN 2/1

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

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

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

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

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



217823 (ECOIE102B2A0)

SkyLine Premium yhdistelmäuuni digitaalisella käyttöpaneelilla, kapasiteetti 10 GN 2/1-40 mm astiaa. Uunissa on 99 ohjelmapaikkaa ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat.

### Lyhyt spesifikaatio

#### Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 10 x GN 2/1-40 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 puhallinen 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.

### Ominaisuudet

- 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.
- Ohjelmatala: 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).
- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen sekä kypsennysohjelmien ja asetusten jakamiseen. USB porttiin voidaan myös liittää Sous-vide kypsennysmittari (lisävaruste).
- Back-up tila vikadiagnostiikalla aktivoituu automaattisesti mahdollisen häiriön ilmentyessä ja näin vältetään käyttökatkoksia
- Kapasiteetti: 10 GN 2/1 tai 20 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 ovelta helpottaa puhdistusta.

**HYVÄKSYNTÄ:** \_\_\_\_\_

- 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 2/1 johteikko, johdeväli 67 mm.

### Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Yhteysvalmis keittölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Yhdistettävissä etävalvontaan, josta nähdään laitteen käyttötila ja tiedot käytöstä (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
- Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W PNC 920003
- Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla 6&10 GN 1/1 uunille - alhainen höyrykäyttö PNC 920004
- Automaattinen vedenpehmentäjä uuneille PNC 921305
- 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
- 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
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin PNC 922325
- Varrasteline PNC 922326
- 6 lyhyttä varrasta PNC 922328
- Monitoimikoukku PNC 922348
- 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm PNC 922351
- Rasvankeräysastia poistolukolla - GN 2/1 h=60mm PNC 922357

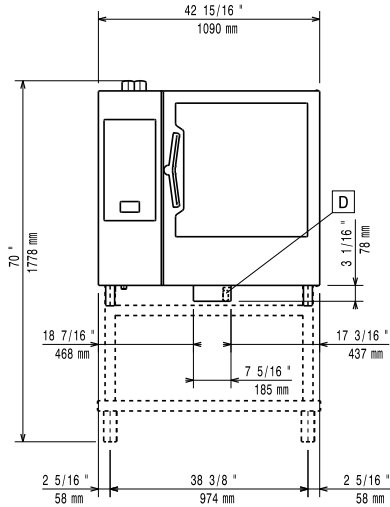
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 PNC 922362
- Lämpöhuppu 10 GN 2/1 PNC 922366
- GN johteikko 6 & 10 GN 2/1 uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa PNC 922384
- Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys PNC 922386
- USB paistomittari, 1 mittauspiste PNC 922390
- johdekehikko pyörillä 10 GN 2/1 - p65 mm PNC 922603
- johdekehikko pyörillä 8 GN 2/1 - p80 mm PNC 922604
- Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922605
- Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 2/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm PNC 922609
- Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922613
- Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922616
- Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja PNC 922618
- Asennussarja 6 GN 2/1 uuni 6&10 GN 2/1 uunin päälle - korkeus 120 mm PNC 922621
- Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi PNC 922627
- Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 2/1 6 tai 10 GN 2/1 päällä PNC 922631
- Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm PNC 922636
- Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm PNC 922637
- Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen PNC 922638
- Rasvankeräyssarja avojalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumeکانismi ja poisto) PNC 922639
- Bankettivaunu 51 lautasta 10 GN 2/1 uuni ja tehojähd.kaappi - p75 mm PNC 922650
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Avojalusta 6 & 10 GN 2/1 uunille, toimitus osissa PNC 922654
- Lämpösuojus 10 GN 2/1 uunit PNC 922664
- Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 2/1 PNC 922667
- Asennussarja uunin asentamiseksi seinään PNC 922687
- Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922692
- 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm PNC 922693
- Pidike pesuainesäiliölle avojalustaan PNC 922699
- Verkkokuviollinen grilliritilä PNC 922713
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- Hajuton huuva 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922719
- Hajuton huuva, tornimallit 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922721
- kondensoiva huuva 6&10GN 2/1 uunit PNC 922724
- kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 2/1 uunit PNC 922726
- Huuva puhaltimella 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922729
- Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 2/1 uunit PNC 922731

- Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 2/1 uunit PNC 922734
- Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 2/1 uunit PNC 922736
- 4 korkeaa säätäjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm PNC 922745
- Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm PNC 922746
- Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm PNC 922747
- Vaunu rasvaneräyssarjalle PNC 922752
- Paineenalentaja tulovedelle PNC 922773
- - NOT TRANSLATED - PNC 922774
- Kondensaation jatkoputki, 37mm 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
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa PNC 925008
- Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 2/1 asennukseen PNC 930218

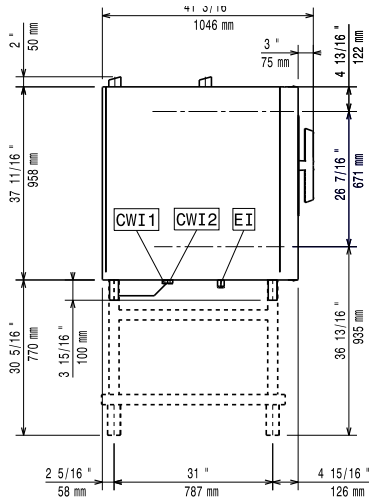
### Suosittelavat puhdistusaineet

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

## Edestä

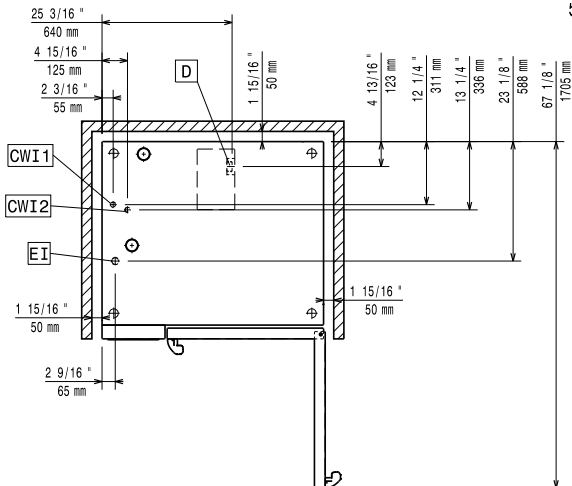


## Sivulta



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

## Päältä



## Sähkö

### Jännite:

217823 (ECO102B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Liitäntäteho, vakio: 37.4 kW

Liitäntäteho, maksimi: 40.1 kW

Syötönerotuskytkin vaaditaan

## 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.

Suositteluhuoltotila: 50 cm vasemmalle puolelle.

## Kapasiteetti

GN: 10 - 2/1 Gastronorm

## Avaintieto

### Oven saranat:

Ulkomitat, leveys: 1090 mm

Ulkomitat, syvyys: 971 mm

Ulkomitat, korkeus: 1058 mm

Nettopaino: 179 kg

Kuljetuspaino: 204 kg

Kuljetuskorkeus: 1280 mm

Kuljetusleveys: 1130 mm

Kuljetussyvyys: 1100 mm

Kuljetustilavuus: 1.59 m<sup>3</sup>

CE;CB;ETL SANITATION; ErgoCert 4\*

Hyväksynyt:

Suojausluokka: IPX5

## Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent): 7218 W

Lämpökuorma (sensible): 4812 W

## ISO sertifikaatit

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