

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 10 GN 1/1 - Green

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



229722 (ECO101T3A0)

SkyLine PremiumS Green yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 10 GN 1/1-40 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojähdytyskaappien kanssa. Green mallissa ovesa on kolmikerroksinen lasi.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 10 x GN 1/1-40 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 67 mm. Green mallissa on kolmoislasia ovesa. SkyLine PremiumS yhdistelmäuunissa on selkeä ja monipuolinen kosketusnäyttö. Valittavissa on kolme eri käyttötilaa: automaattinen, ohjelmat ja manuaalinen. Automaattitilasta löytyvät eri ruokakategoriat selkein kuvakkein, josta käyttäjän tarvitsee vain valita ruokatyypin ja uuni suorittaa kaiken automaattisesti. Omia ohjelmia voidaan tallentaa jopa 1000 kappaletta (16 vaiheisia) uunin ohjelmakirjastoon ja manuaalinen tila on perinteinen valmistustapa, jossa valitaan valmistustapa, lämpötila, aika sekä edistyneet toiminnot.

Normaalien kiertoilma-, yhdistelmäkypsennys sekä höyrykeittojaksojen lisäksi, uunista on valittavissa useita erityisjaksoja ruoan valmistamiseen. Kaikki yleisimmät toiminnot ja eniten käytetyt ohjelmat voidaan ryhmitellä kätevästi yhdelle sivulle käytön nopeuttamiseksi.

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

SkyDuo: Yhdistelmäuuni on mahdollista varustaa (lisävaruste) SkyDuo yhteydellä. Uuni ja tehojähdytyslaite viestivät keskenään ja toimivat täydellisesti synkronoituna nopeuttaen Cook&Chill prosessia.

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 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 (101-130 °C).
- 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 tyyppin mukaisesti saavuttaen valitut paistotulokset. Paistoparametrien yhteenvedo 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 pastöinti
 - kuivaussyklit (sopivat parhaiten hedelmien, vihannesten, lihan, kala ja äyriäisruokien kuivaukseen)
 - Food Safe Control (valvoo automaattisesti kypsennysprosessin turvallisuutta HACCP-hygienia-standardien mukaisesti), Patentoitu US6818865B2
 - kehittynyt Food Safe Control (ohjaa kypsennystä pastörintitekijän avulla).
- 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 60 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.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto

HYVÄKSYNTÄ:

- Saatavilla erilaisia puhdistuskemikaaleja: kiinteä/tabletiti (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

- Ovessa kolminkertainen lämpölasi kahdella saranoidulla sisäpaneelilla puhdistamisen helpottamiseksi ja kaksinkertainen LED-valonauha.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.
- IPX5 suojausluokka
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 67 mm.

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 työlisanassa jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä kustakin tehtävästä.
- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen sekä kypsennysohjelmien ja asetusten jakamiseen. USB porttiin voidaan myös liittää Sous-vide kypsennysmittari (lisävaruste).
- Yhteysvalmis keittolaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaitte yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).

Vastuullisuus

- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.
- Ihmiskeksinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- 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)

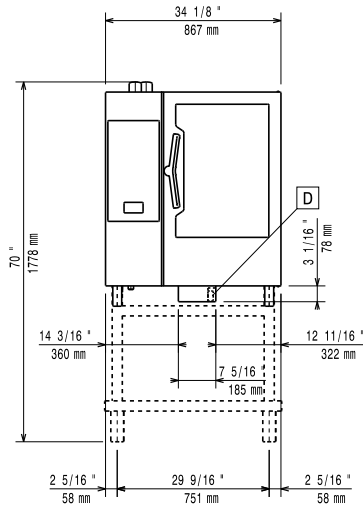
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla (huuhtelutabletin avulla). 5 automaattiohjelmaa, jossa neljä on eri likaisuusasteille ja yksi on huuhteluohjelma. SkyClean sisältää myös Green Spirit toiminnot, joiden avulla säästetään energian, veden, pesuaineen sekä huuhteluaineen kulutuksessa. Pesuohjelmat voidaan ohjelmoida viivästettyyn käynnistykseen.
- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.

Lisävarusteet

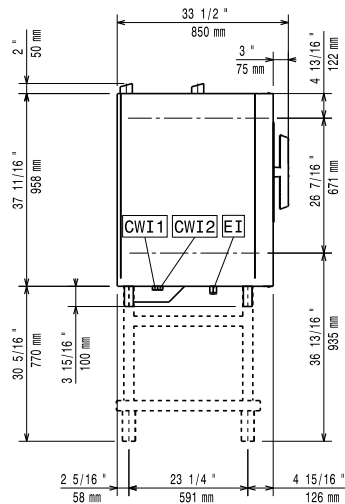
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla 6&10 GN 1/1 uunille - alhainen höyrykäyttö | PNC 920004 | ☐ |
| • Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 | PNC 922003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 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 | ☐ |
| • Sous-vide paistomittari | PNC 922281 | ☐ |
| • 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	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922722	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922610	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit	PNC 922723	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922612	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922727	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922614	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit	PNC 922732	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922733	☐
• Rasvankeräyssarja GN 1/1-2/1 jalustakaappiin (vaunu 2 altaalla, sulkumekanismissa ja poistolla)	PNC 922619	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922737	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 1/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922741	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• Kiinteä johteikko 8 GN 2/1 - 85 mm johdeväli	PNC 922742	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä	PNC 922630	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Astia staattiseen kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismissa ja poisto)	PNC 922639	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Seinätuet 10 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922645	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Bankettivaunu 30 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi - p65 mm	PNC 922648	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Bankettivaunu 23 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi - p85 mm	PNC 922649	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Leipomojohteikko 10 GN 1/1 uuni - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922656	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Lämpösuojaus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Lämpösuojaus 10 GN 1/1 uunit	PNC 922663	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Monitoimijohteikko 10 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922685	☐	• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	☐
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐	• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	☐
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐	• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	☐
• Vahvistettu johteikko 10 GN 1/1 - p64 mm	PNC 922694	☐	• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	☐
• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 1/1 asennukseen	PNC 930217	☐
• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐			
• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - GN 1/1 uunit	PNC 922709	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC 0S2394	☐
• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC 0S2395	☐
• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐			
• Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922718	☐			

Edestä

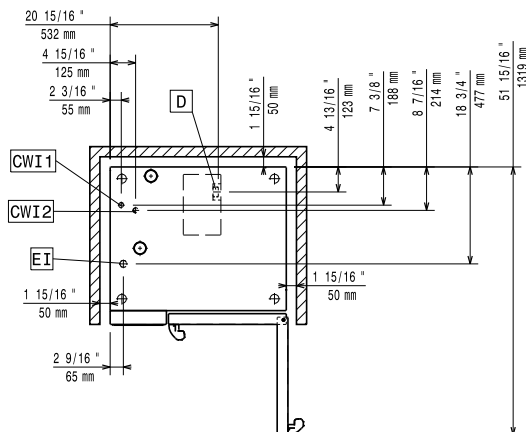


Sivulta



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.
Suosittelu 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:	147 kg
Kuljetuspaino:	165 kg
Kuljetuskorkeus:	1280 mm
Kuljetusleveys:	930 mm
Kuljetussyvyys:	930 mm
Kuljetustilavuus:	1.11 m ³
Hyväksynyt:	CE;CB;ENERGY STAR;ETL
Suojausluokka:	SANITATION;ErgoCert 4*
	IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):	
229722 (ECOIE101T3A0)	3654 W
Lämpökuorma (sensible):	
229722 (ECOIE101T3A0)	2436 W

ISO sertifikaatit

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