

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 10 GN 2/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217723 (ECO102T2A0)

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 10 GN 2/1-40 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojähdytyskaappien kanssa.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 10 x GN 2/1-40 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 67 mm. 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 ruokatyyppi 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 pastörintiteikijän 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 elintarvike-turvallisuuden.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto

HYVÄKSYNTÄ:

- 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 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 ovenssa helpottaa puhdistusta.
- 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 2/1 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 työlستانا jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä kustakin tehtävästä.
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaite yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).
- 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.

Vastuullisuus

- Ihmiskeksinen 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 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.

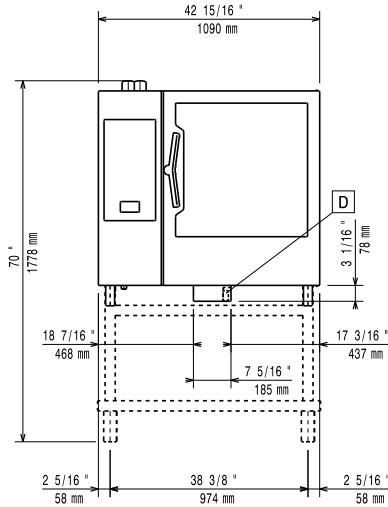
- Plan-n-Save-toiminnolla organisoidaan valittujen ohjelmien järjestystä optimoiden työtä keittiössä ajan säästämisen ja energiatehokkuuden kannalta.
- Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen. Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena on: hyödyntää lähellä viimeistä käyttöpäivää olevie 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)
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.

Lisävarusteet

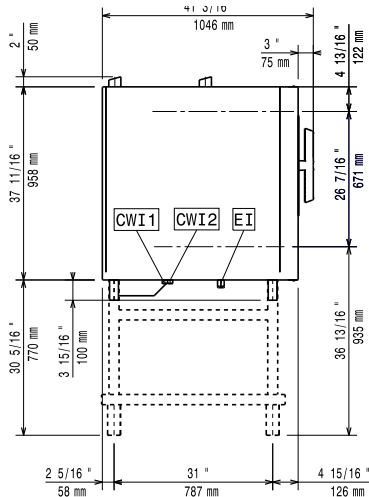
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W | PNC 920003 | ☐ |
| • Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 | PNC 922003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline 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 | ☐ |
| • Sous-vide paistomittari | PNC 922281 | ☐ |
| • 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	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 2/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922609	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922613	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922616	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Asennussarja 6 GN 2/1 uuni 6&10 GN 2/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922621	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922627	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 2/1 6 tai 10 GN 2/1 päällä	PNC 922631	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismi ja poisto)	PNC 922639	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 2/1 asennukseen	PNC 930218	☐
• Bankettivaunu 51 lautasta 10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi - p75 mm	PNC 922650	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC 0S2394	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC 0S2395	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 2/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922654	☐			
• Lämpösuojaus 10 GN 2/1 uunit	PNC 922664	☐			
• Lämpösuojaus 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 säätäjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐			
• Verkkokuvaallinen 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 kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐			
• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐			
• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐			

Edestä

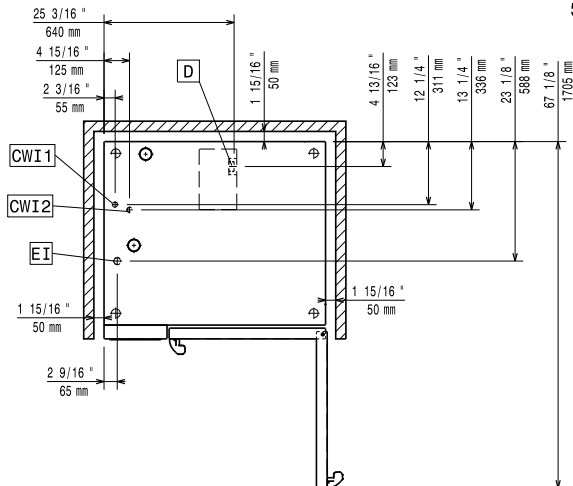


Sivulta



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: 40.1 kW
 Liitäntäteho, vakio: 37.4 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: 10 (GN 2/1)

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla
 Ulkomitat, leveys: 1090 mm
 Ulkomitat, syvyys: 971 mm
 Ulkomitat, korkeus: 1058 mm
 Nettopaino: 182 kg
 Kuljetuspaino: 207 kg
 Kuljetuskorkeus: 1280 mm
 Kuljetusleveys: 1130 mm
 Kuljetussyvyys: 1100 mm
 Kuljetustilavuus: 1.59 m³
 Hyväksynyt: CE;CB;ETL SANITATION;
 Suojausluokka: ErgoCert 4*
 IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 217723 (ECO E102T2A0) 7218 W
 Lämpökuorma (sensible):
 217723 (ECO E102T2A0) 4812 W

ISO sertifikaatit

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