

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 15 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217704 (ECOE201T2A2)

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 15 GN 1/1-65 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (15 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen Sky

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 15 x GN 1/1-65 mm astiaa, yksi johdevaunu sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 84 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.

Ominaisuuudet

- 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).
- 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 tyylin 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 pastörinti
 - 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 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.
- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden.

HYVÄKSYNTÄ:

- 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
- Kapasiteetti 15 GN 1/1-65 mm astiaa
- 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.
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johdevaunu, johdeväli 84 mm.
- IPX5 suojaluokka
- Integroitu ovikilpi estää höyryn ja lämmön karkaamisen oven kautta kun johdevaunu ei ole uunissa.

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutiainen 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 työlistana jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä 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



- 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.
- 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:



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 15 GN 1/1

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)



SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni 15 GN 1/1
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.05.30

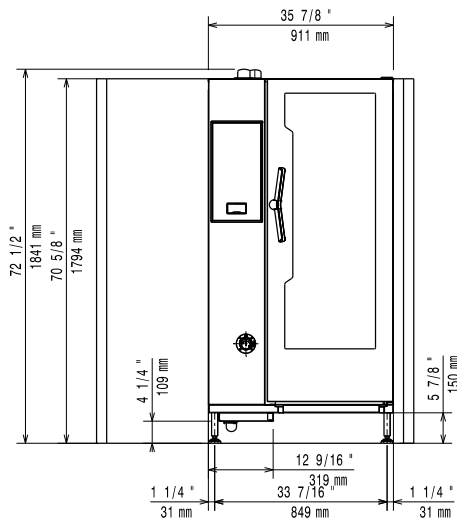
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm johdeväli PNC 922683

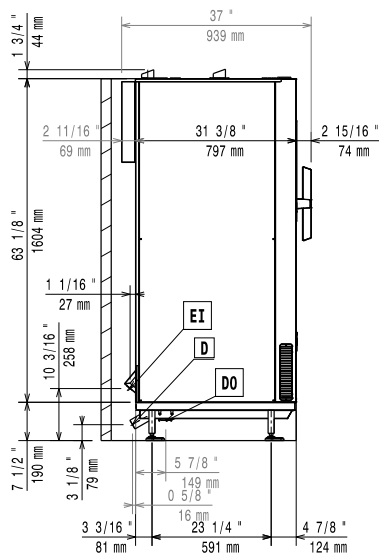
Lisävarusteet**Suosittelavat puhdistusaineet**

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

Edestä

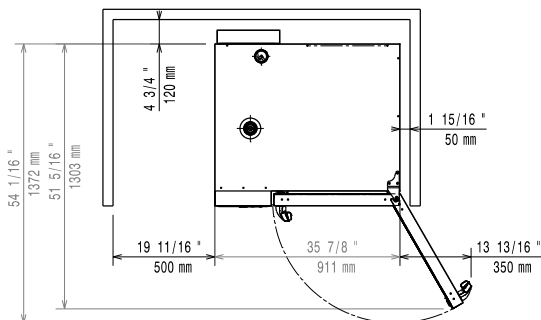


Sivulta



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:	40.4 kW
Liitäntäteho, vakio:	37.7 kW

Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-

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

Asennus

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

Avaintieto

Oven saranat:	Oikealla
Ulkomitat, leveys:	911 mm
Ulkomitat, syvyys:	864 mm
Ulkomitat, korkeus:	1794 mm
Nettopaino:	268 kg
Kuljetuspaino:	301 kg
Kuljetuskorkeus:	2010 mm
Kuljetusleveys:	950 mm
Kuljetussyvyys:	960 mm
Kuljetustilavuus:	1.83 m ³
Hyväksynnot:	CE;CB;ETL SANITATION;
Suojausluokka:	ErgoCert 4*
Kapasiteetti, astiat - 65 mm	IPX5
	15; GN 1/1

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):	
217704 (ECO201T2A2)	7272 W
Lämpökuorma (sensible):	
217704 (ECO201T2A2)	4848 W

ISO sertifikaatit

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