

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 20 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



217724 (ECO20IT2A0)

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 20 GN 1/1-40 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojäähdytyskaappien kanssa.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 20 x GN 1/1-40 mm astiaa, yksi johdevaunu sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 63 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 tehojäähdytyslaite 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 (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 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 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 organisoimalla tehostamiseksi.
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 63 mm.
- MultiTimer-moniajastintoiminnolla voidaan hallita jopa 20 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Puhallimessa on 7 nopeutta 300-1500 RPM ja puhallin on suuntaa vaihtava parhaan tasaisuuden saavuttamiseksi. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.

HYVÄKSYNTÄ:

- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuu den.
- Kypsennysohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet.
- 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).
- 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 20 GN 1/1
- OptiFlow-ilmankiertäjärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Kaksinkertaisella lämpölasilla varustettu ovi pitää oven ulkopinnan viileänä. Saranoitu ja helposti avattava sisempi lasi ovesa helpottaa puhdistusta.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.
- IPX5 suojausluokka
- Integroitu ovikilpi estää höyryn ja lämmön karkaamisen oven kautta kun johdevaunu ei ole uunissa.

TIT_UI Data Management

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- 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 työstänä 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).
- Yhteysvalmis keittölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- 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.

- 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 energiaa, vettä, pesuainetta sekä huuhteluainetta 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 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)

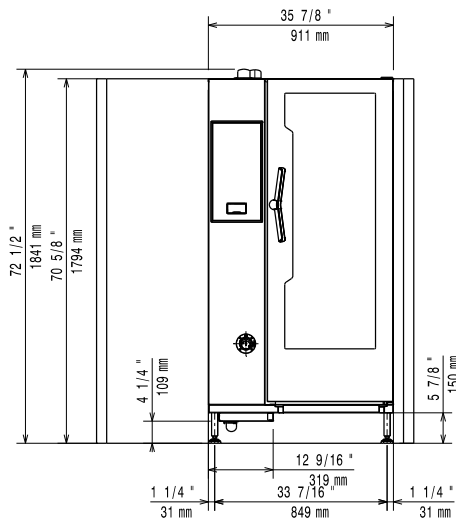
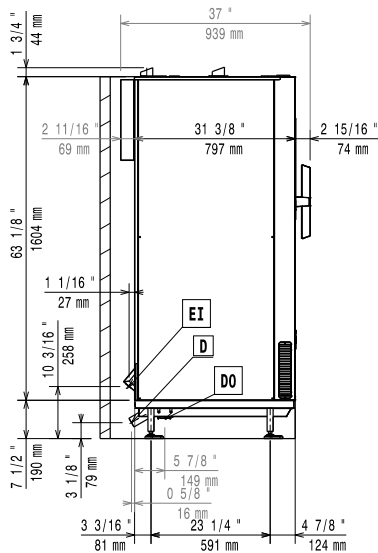
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm johdeväli PNC 922753

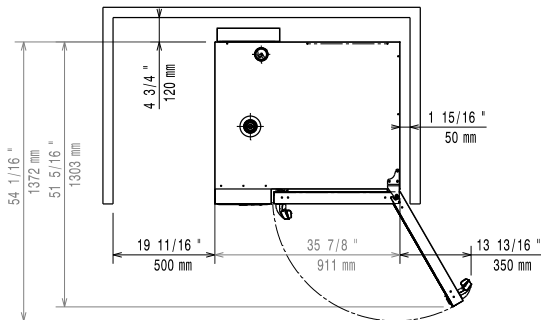
Lisävarusteet

- 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
- 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
- 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
- Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppeä saatavilla pyynnöstä PNC 922338
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaisuudelle ankkalle (1,8kg) - GN 1/1 PNC 922362
- Lämpöhuppu 20 GN 1/1 PNC 922365

• Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	Suosittelavat puhdistusaineet	
• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC 0S2394 <input type="checkbox"/>
• Sammutusjärjestelmän päivitys 20GN yhdistelmäuuneihin	PNC 922420	<input type="checkbox"/>	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC 0S2395 <input type="checkbox"/>
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	<input type="checkbox"/>		
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>		
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	<input type="checkbox"/>		
• Lämpösuojaus 20 GN 1/1 uunit	PNC 922659	<input type="checkbox"/>		
• Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm johdeväli	PNC 922683	<input type="checkbox"/>		
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	<input type="checkbox"/>		
• 4 säätöjalkaa 20 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm	PNC 922707	<input type="checkbox"/>		
• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	<input type="checkbox"/>		
• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	<input type="checkbox"/>		
• Hajuton huuva 20 GN 1/1 uunit	PNC 922720	<input type="checkbox"/>		
• kondensoiva huuva 20GN 1/1 uunit	PNC 922725	<input type="checkbox"/>		
• Huuva puhaltimella 20 GN 1/1 uunit	PNC 922730	<input type="checkbox"/>		
• Huuva ilman puhallinta 20 GN 1/1 uunit	PNC 922735	<input type="checkbox"/>		
• Pidike uunivaunun kahvalle (kun vaunu on uunissa)	PNC 922743	<input type="checkbox"/>		
• Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>		
• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>		
• Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm johdeväli	PNC 922753	<input type="checkbox"/>		
• Johdevaunu 16 GN 1/1 - 80 mm johdeväli	PNC 922754	<input type="checkbox"/>		
• Bankettivaunu 54 lautaselle 20 GN 1/1 uunit, johdeväli 74 mm	PNC 922756	<input type="checkbox"/>		
• Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm 20GN 1/1 uuneille ja tehojäähdytys/-pakastuskaapeille, 85mm johdeväli	PNC 922761	<input type="checkbox"/>		
• Bankettivaunu 45 lautaselle 20 GN 1/1 uunit, johdeväli 90 mm	PNC 922763	<input type="checkbox"/>		
• Yhteensopivuussarja AOS vaunuille (tuotanto 2019 asti) SkyLine 20 GN 1/1 uuneihin	PNC 922769	<input type="checkbox"/>		
• Yhteensopivuussarja AOS uuneille 20 GN SkyLine vaunujen kanssa	PNC 922771	<input type="checkbox"/>		
• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	<input type="checkbox"/>		
• Kondensaation jatkoputki, 37mm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>		
• Sähkötehohuipun hallintajärjestelmän asennussarja 20 GN uuneille	PNC 922778	<input type="checkbox"/>		
• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	<input type="checkbox"/>		
• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	<input type="checkbox"/>		
• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	<input type="checkbox"/>		
• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	<input type="checkbox"/>		
• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	<input type="checkbox"/>		
• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	<input type="checkbox"/>		
• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	<input type="checkbox"/>		
• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	<input type="checkbox"/>		
• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	<input type="checkbox"/>		
• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	<input type="checkbox"/>		
• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	<input type="checkbox"/>		

Edestä

Sivulta


CW11 = Kylmän veden sisäänvalo
 CW12 = Kylmän veden sisäänvalo 2
 D = Poisto
 DO = Ylivuotoputki
 EI = Sähköliitäntä

Päältä

Sähkö
Jännite:

217724 (ECO201T2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Liitäntäteho, vakio:

37.7 kW

Liitäntäteho, maksimi:

40.4 kW

Syötönerotuskytkin vaaditaan
Vesi
Vesiliitännät (sisään) "CW11-CW12":

3/4"

Paine:

1-6 bar

Poisto "D":

50mm

vesiliitännän sijainti:

Takana vasemmalla

Asennus
Varoetäisyys:

Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle.

Suosittelu huoltotila:

50 cm vasemmalle puolelle.

Kapasiteetti
GN:

20 - 1/1 Gastronorm

Avaintieto
Oven saranat:
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 m³

Hyväksynyt:

CE;CB;ETL SANITATION;

Suojausluokka:

ErgoCert 4*

IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät
Lämpökuorma (latent):

7272 W

Lämpökuorma (sensible):

4848 W

ISO sertifikaatit

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001