

## SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 20 GN 1/1

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

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

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

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

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


**217724 (ECOE201T2A0)**

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 tehojähdytyskaappien 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 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 (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, vihanneksen, 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.
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 63 mm.
- 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.

#### HYVÄKSYNTÄ:

- 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaan tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden.
- 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 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 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.

## 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 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 keittölaitteiden 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 automaattiohjelmia, 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)

## Sisältyvät varusteet

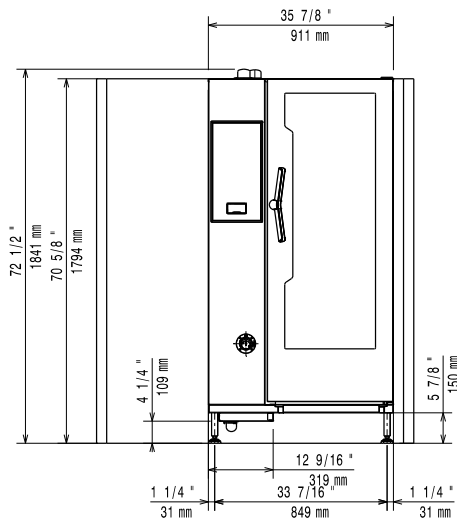
- 1 kpl Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm PNC 922753 johdeväli

## Lisävarusteet

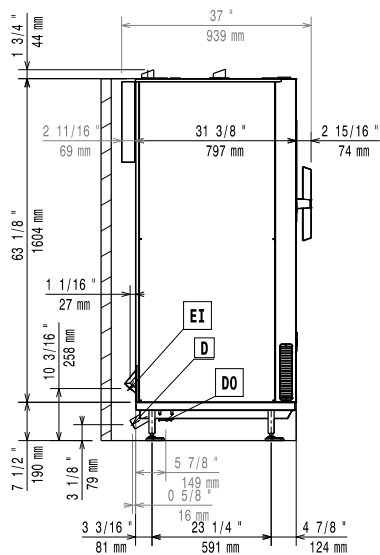
### Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä

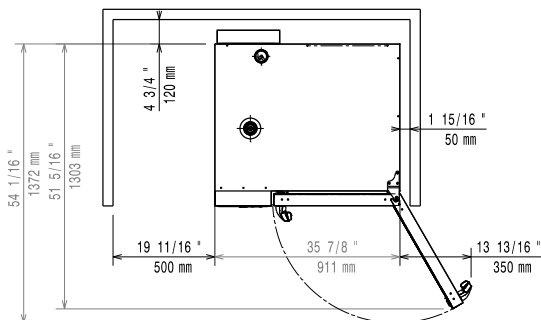


Sivulta



CWI1 = Kylmän veden sisääntulo  
 CWI2 = Kylmän veden sisääntulo 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.             |

### Kapasiteetti

|     |             |
|-----|-------------|
| GN: | 20 (GN 1/1) |
|-----|-------------|

### 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 <sup>3</sup>   |
| Hyväksynyt:         | CE;CB;ETL SANITATION; |
| Suojausluokka:      | ErgoCert 4*           |
|                     | IPX5                  |

### Koneesta poistuvan ilman määrät

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Lämpökuorma (latent):   |        |
| 217724 (ECO201T2A0)     | 7272 W |
| Lämpökuorma (sensible): |        |
| 217724 (ECO201T2A0)     | 4848 W |

### ISO sertifikaatit

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