

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 20 GN 2/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217725 (ECO202T2A0)

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 20 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 20 x GN 2/1-40 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 (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-hygieniastandardien 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 elintarvike turvallisuu den.
- 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
- Uunin kapasiteetti on 20 GN 2/1 tai 40 GN 1/1 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 ovesa 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
- Integroitu ovikilpi estää höyryn ja lämmön karkaamisen oven kautta kun johdevaunu ei ole uunissa.
- Toimitukseen kuuluu GN 2/1 johdevaunu, johdeväli 63 mm.

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:

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 2/1, johdeväli 63 mm PNC 922757

Lisävarusteet

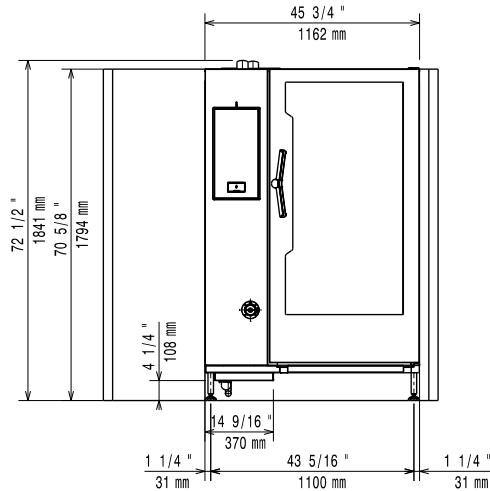
- Osmoottinen puhdistussuodatin PNC 864388 ☐
- Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W PNC 920003 ☐
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017 ☐
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) PNC 922036 ☐
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Huuhtelusuihku uunin sivulle PNC 922171 ☐
- Pinnoitettu 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 ☐
- Varrasteline PNC 922326 ☐
- 6 lyhyttä varrasta PNC 922328 ☐
- Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä PNC 922338 ☐
- Monitoimikoukku PNC 922348 ☐
- Rasvankeräysastia poistolukolla - GN 2/1 h=60mm PNC 922357 ☐
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 PNC 922362 ☐
- Lämpöhuppu 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys PNC 922386 ☐
- USB paistomittari, 1 mittauspiste PNC 922390 ☐
- Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja PNC 922618 ☐
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651 ☐
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652 ☐
- Lämpösuojus 20 GN 2/1 uunit PNC 922658 ☐
- Johdevaunu 15 GN 2/1, 84 mm johdeväli PNC 922686 ☐
- Asennussarja uunin asentamiseksi seinään PNC 922687 ☐
- 4 säätöjalkaa 20 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm PNC 922707 ☐
- Verkkokuviollinen grilliritilä PNC 922713 ☐
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714 ☐
- Pidike uunivaunun kahvalle (kun vaunu on uunissa) PNC 922743 ☐
- Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm PNC 922746 ☐
- Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm PNC 922747 ☐
- Johdevaunu 20 GN 2/1, johdeväli 63 mm PNC 922757 ☐
- Johdevaunu 16 GN 2/1, johdeväli 80mm PNC 922758 ☐
- Bankettivaunu 92 lautaselle 20 GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/-pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922760 ☐

- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm 20GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/-pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922762 ☐
- Bankettivaunu 116 lautaselle 20 GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/-pakastuskaapeille, 66mm johdeväli PNC 922764 ☐
- Yhteensopivuussarja AOS vaunuille (tuotanto 2019 asti) SkyLine 20 GN 2/1 uuneihin PNC 922770 ☐
- Yhteensopivuussarja AOS uuneille 20 GN SkyLine vaunujen kanssa PNC 922771 ☐
- Paineenalentaja tulovedelle PNC 922773 ☐
- Kondensaation jatkoputki, 370mm PNC 922776 ☐
- Sähkötehojuupun hallintajärjestelmän asennussarja 20 GN uuneille PNC 922778 ☐
- GN - astia 1/1-40, non-stick PNC 925001 ☐
- GN - astia 1/1-60, non-stick PNC 925002 ☐
- Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen PNC 925003 ☐
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004 ☐
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005 ☐
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick PNC 925006 ☐
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa PNC 925008 ☐

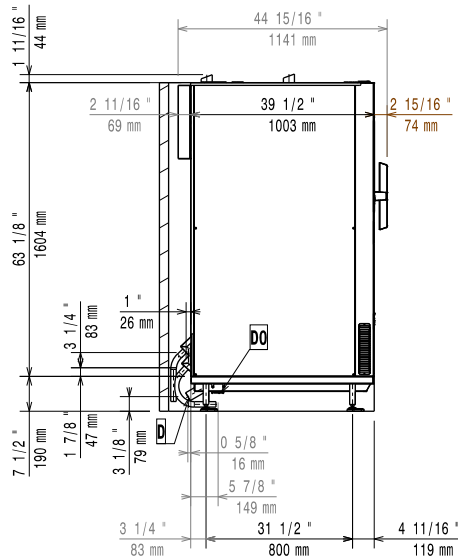
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä



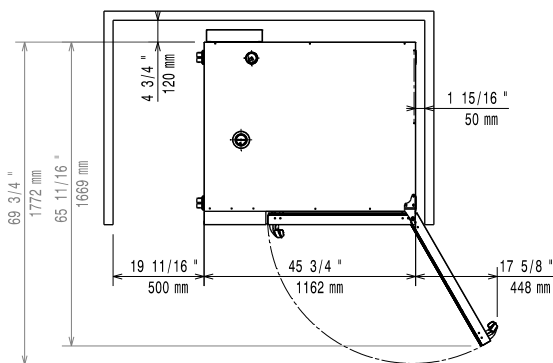
Sivulta



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:	70.2 kW
Liitäntäteho, vakio:	65.4 kW

Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-CWI2":

Paine:	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 2/1)
-----	-------------

Avaintieto

Oven saranat:	Oikealla
Ulkomitat, leveys:	1162 mm
Ulkomitat, syvyys:	1066 mm
Ulkomitat, korkeus:	1794 mm
Nettopaino:	351 kg
Kuljetuspaino:	389 kg
Kuljetuskorkeus:	2010 mm
Kuljetusleveys:	1250 mm
Kuljetussyvyys:	1250 mm
Kuljetustilavuus:	3.14 m ³
Hyväksynyt:	CE;CB;ETL SANITATION;
Suojausluokka:	ErgoCert 4*
	IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):	
217725 (ECO202T2A0)	12636 W
Lämpökuorma (sensible):	
217725 (ECO202T2A0)	8424 W

ISO sertifikaatit

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