

SkyLine Premium Yhdistelmäuuni 20 GN 2/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217825 (ECO202B2A0)

SkyLine Premium yhdistelmäuuni digitaalisella käyttöpaneelilla, kapasiteetti 20 GN 2/1-40 mm astiaa. Uunissa on 99 ohjelmapaikkaa ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat.

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 Premium yhdistelmäuunissa on selkeä digitaalinen käyttöpaneeli ja käyttöjärjestelmä opastaa valo-ohjatusti käyttäjää, helpottaen näin uunin käyttöä.

Omia ohjelmia voidaan tallentaa 100 kappaletta muistiin ja yhteen ohjelmaan on yhdistettävissä neljä ohjelmavaihtetta. Uunissa on 5 nopeuksinen puhallin ja tarkka, todellinen kosteudenhallinta Lambda-anturilla.

Skyline Premium yhdistelmäuunissa on täysautomaattiset pesuohjelmat. Valittavissa on kolme erilaista puhdistuskemikaalia: tabletit, nestemäinen tai entsyymit. Vakiona uunissa on pesu tableteilla ja nestemäinen pesu on saatavissa lisävarusteena.

Ominaisuudet

- Digitaalinen käyttöpaneeli LED valaistuilla painikkeilla ja käyttäjää opastavalla käyttöliittymällä
- 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).
- EcoDelta-kypsennys: kypsennys lämpötila-anturilla ylläpitäen esivalittua lämpötilaeroa ruoan ja paistokammion välillä.
- Uunissa on esiasetettu ohjelma uudelleen kuumennusta varten.
- Ohjelmatila: 100 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi ja jokaiseen ohjelmaan voidaan ohjelmoida neljä eri ohjelmavaihtetta.
- Puhalltimessa on 5 nopeutta 300-1500 RPM ja puhallin on suuntaa vaihtava parhaan tasaisuuden saavuttamiseksi. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.
- Yhden pisteen lämpötila-anturi sisältyy toimitukseen.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla (kiinteällä kemikaalilla). 5 automaattiohjelmaa, jossa neljä on eri likaisuusasteille ja yksi on huuhteluohjelma.
- Saatavilla erilaisia puhdistuskemikaaleja: kiinteä/tabletit (fosfaattiton) 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 ovensa helpottaa puhdistusta.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon

HYVÄKSYNTÄ: _____

helpottamiseksi.

- IPX5 suojaluokka
- Toimitukseen kuuluu GN 2/1 johdevaunu, johdeväli 63 mm.

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- 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)

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.

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Johdevaunu 20 GN 2/1, johdeväli 63 mm PNC 922757

Lisävarusteet

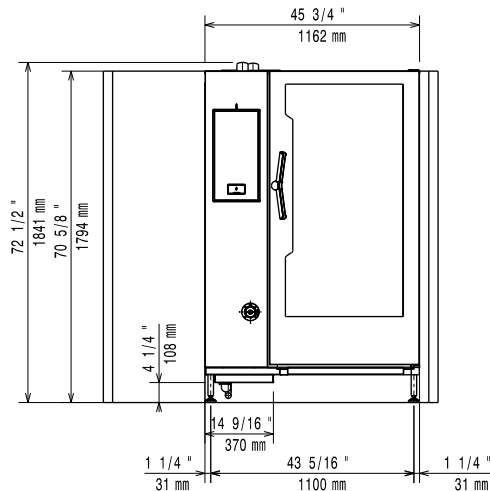
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W | PNC 920003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) | PNC 922036 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Lämpösuojaus 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 kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm | PNC 922746 | ☐ |
| • Kaksipuoleinen ritilä, 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 | ☐ |
| • Sähkötehoaihepuun 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 | ☐ |

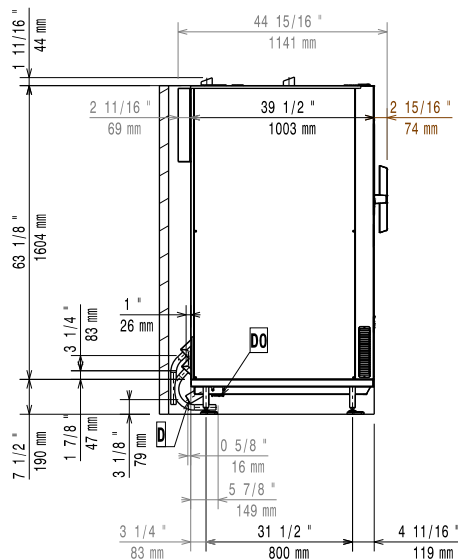
Suosittelavat puhdistusaineet

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia | PNC OS2394 | ☐ |
| • C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia | PNC OS2395 | ☐ |

Edestä



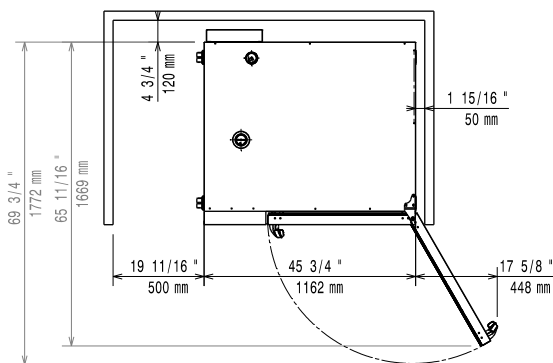
Sivulta



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:	348 kg
Kuljetuspaino:	381 kg
Kuljetuskorkeus:	2010 mm
Kuljetusleveys:	1290 mm
Kuljetussyvyys:	1280 mm
Kuljetustilavuus:	3.32 m ³
Hyväksynyt:	CE;CB;ETL SANITATION;
Suojausluokka:	ErgoCert 4*
	IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):	
217825 (ECO202B2A0)	12636 W
Lämpökuorma (sensible):	
217825 (ECO202B2A0)	8424 W

ISO sertifikaatit

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