

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 ohjelmavaihtoa. 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

- 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 ohjelmavaihtoa.
- 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 sisökammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- IPX5 suojausluokka

HYVÄKSYNTÄ: _____

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

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Digitaalinen käyttöpaneeli LED valaistuilla painikkeilla ja käyttäjää opastavalla käyttöliittymällä
- 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)

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

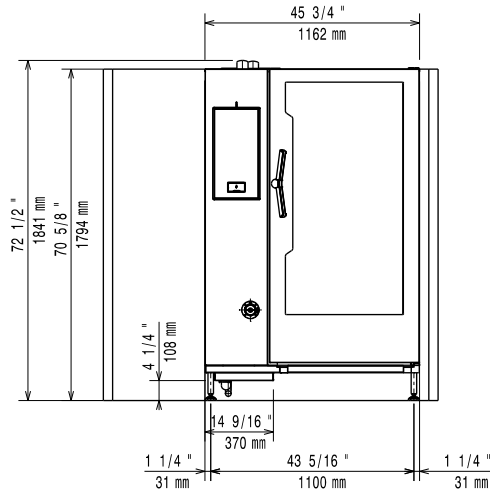
Lisävarusteet

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

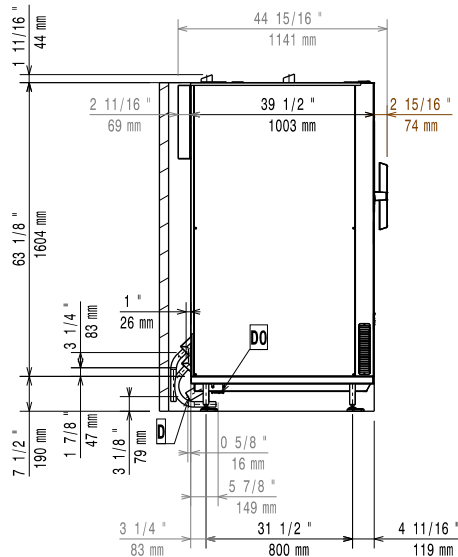
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä



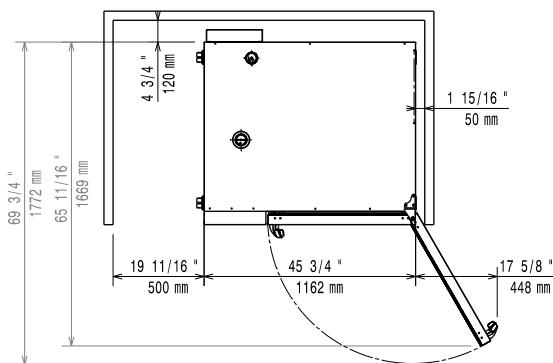
Sivulta



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":	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
-----------------	---