

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.
- Puhaltimessa 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 ovessa 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 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

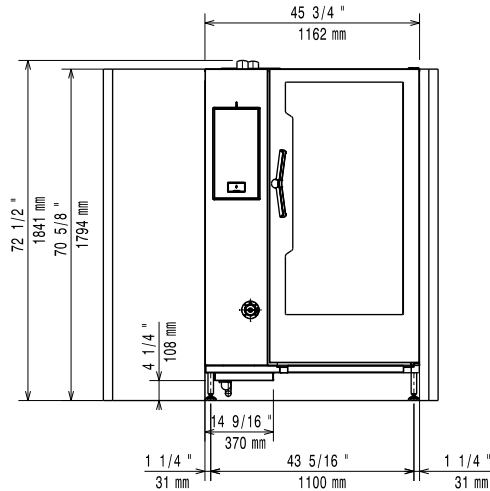
- Osmoottinen puhdistussuodatin PNC 864388 ☐
- Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W PNC 920003 ☐
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017 ☐
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) PNC 922036 ☐
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Huuhtelusiivahku uunin sivulle PNC 922171 ☐
- Pinnoitettu 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 ☐

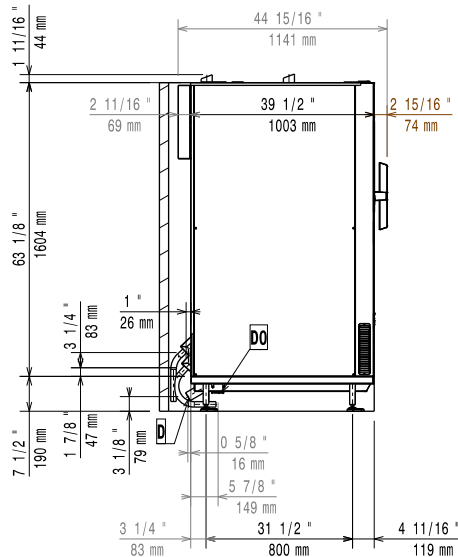
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä



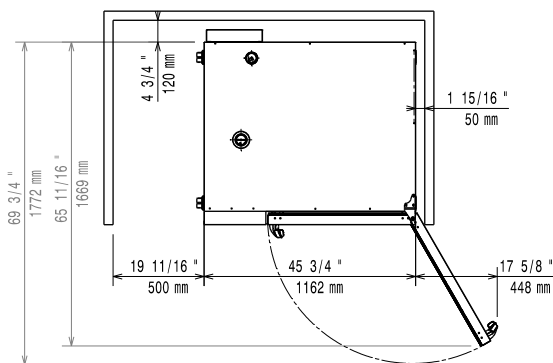
Sivulta



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": 3/4"
 Paine: 1-6 bar
 Poisto "D": 50mm
 vesiliitännän sijainti: Takana vasemmalla

Asennus

Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle.
 Suositeltu 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 m³
 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