

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 5 GN 1/1 - Green

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



**229700
(ECO61T3A2)**

SkyLine PremiumS Green yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 5 GN 1/1-65 mm astiaa. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojähdytyskaappien kanssa. Green mallissa ovesa on kolmikerroksinen lasi.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 5 x GN 1/1-65 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 85 mm. Green mallissa on kolmoislasia ovesa. 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 ruokatyypin 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.

Normaali 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 tyypin mukaisesti saavuttaen valitut paistotulokset. Paistoparametrien yhteenveto 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-hygienia-standardien mukaisesti), Patentoitu US6818865B2
 - kehittynyt Food Safe Control (ohjaa kypsennystä pastörintekijän avulla).
- Ohjelmatila: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoimalla neostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 20 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Puhallimessa 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

HYVÄKSYNTÄ:

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: 5 GN 1/1 astiaa
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Paistokammion LED-valot vilkkutoiminnolla helpottavat käyttäjän toimenpiteitä.
- Ovessa kolminkertainen lämpölasi kahdella saranoidulla sisäpaneelilla puhdistamisen helpottamiseksi ja kaksinkertainen LED-valonauha.
- 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
- Toimitukseen kuuluu GN 1/1 johteikko, johdeväli 85 mm.

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.
- 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.
- 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).

Vastuullisuus



- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.
- 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)
- 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.

Sisältyvät varusteet

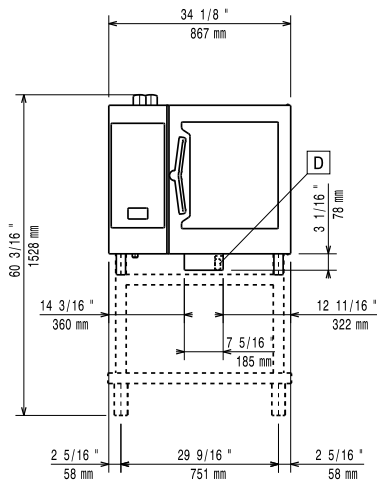
- 1 kpl Kiinteä johteikko GN astioille, 5 PNC 922740 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä

Lisävarusteet

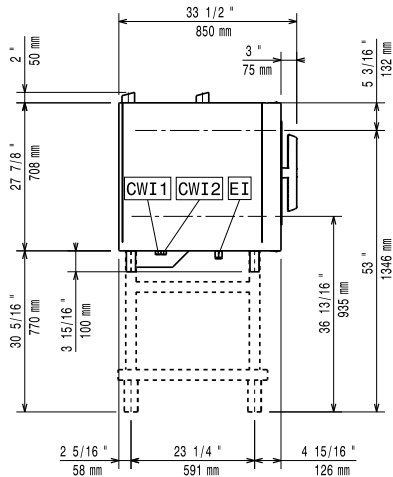
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä

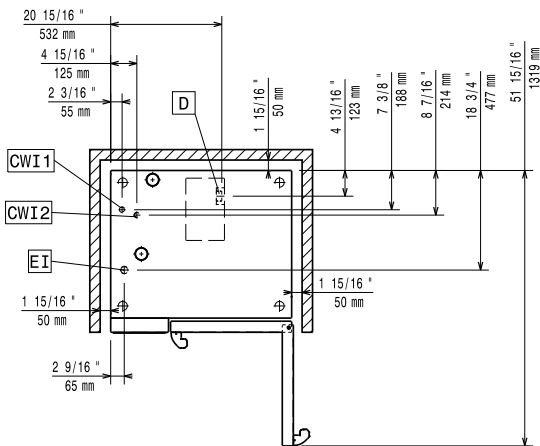


Sivulta



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: 11.8 kW
 Liitäntäteho, vakio: 11.1 kW

Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-
CWI2": 3/4"

Paine: 1-6 bar

Poisto "D": 50mm

vesiliitännän sijainti: Pohjassa vasemmalla

Asennus

Varoetäisyys: Varoetäisyys: 5 cm taakse
 ja oikealle.
 Suositeltu huoltotila: 50 cm vasemmalle puolelle.

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla
 Ulkomitat, leveys: 867 mm
 Ulkomitat, syvyys: 775 mm
 Ulkomitat, korkeus: 808 mm
 Nettopaino: 121 kg
 Kuljetuspaino: 138 kg
 Kuljetuskorkeus: 1030 mm
 Kuljetusleveys: 930 mm
 Kuljetussyvyys: 930 mm
 Kuljetustilavuus: 0.89 m³
 Hyväksynyt: CE;CB;ETL SANITATION;
 Suojausluokka: IPX5
 Kapasiteetti, astiat - 65 mm: 5; GN 1/1

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 229700 (ECO61T3A2) 2124 W

Lämpökuorma (sensible):
 229700 (ECO61T3A2) 1416 W

ISO sertifikaatit

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