

SkyLine Premium Yhdistelmäuuni 5 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


217800 (ECO61B2A2)

SkyLine Premium yhdistelmäuuni digitaalisella käyttöpaneelilla, kapasiteetti 5 GN 1/1-65 mm astiaa. Uunissa on 99 ohjelmapaikkaa ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 5 x GN 1/1-65 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 85 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

- Kiertoilmajakso (25–300 °C) sopii parhaiten alhaisen kosteuden kypsennykseen.
- Yhdistelmäpaisto (25–300 °C): yhdistää kiertoilman ja höyryn nopeuttaen paistoprosessia ja vähentäen painohävikkiä.
- 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.
- 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
- Kapasiteetti: 5 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 1/1 johteikko, johdeväli 85 mm.
- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.

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 keittiölaitteiden 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

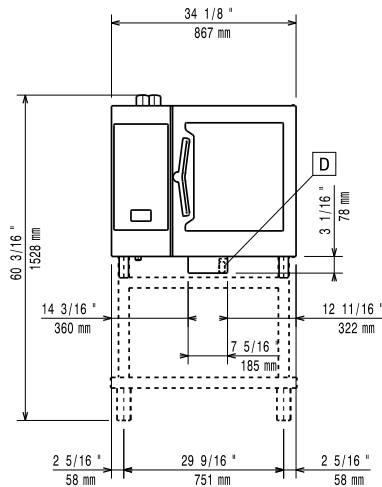
- 1 kpl Kiinteä johteikko GN astioille, 5 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä PNC 922740

Lisävarusteet

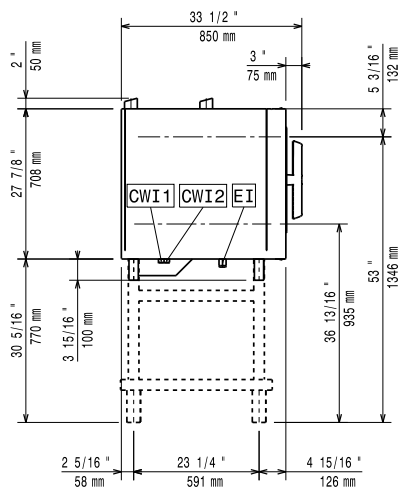
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä

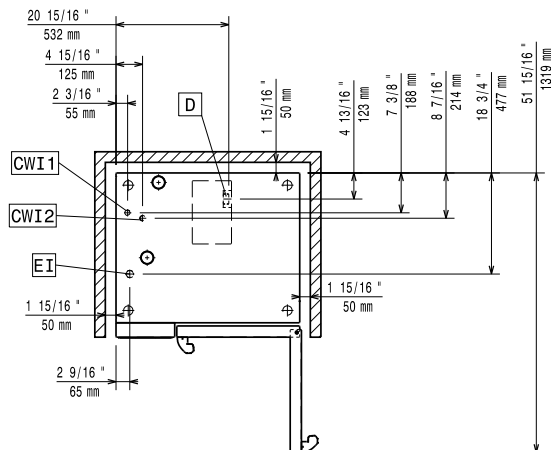


Sivulta



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, vakio: 11.1 kW

Vesi

Vedenkulutus (min/max) L/tunti: 1.5/43.7

Vesiliitännät (sisään) "CWI1-

CWI2": 3/4"

Paine: 1-6 bar

Poisto "D": 50mm

vesiliitännän sijainti: Pohjassa vasemmalla

Asennus

Varoetäisyys: 5 cm taakse ja oikealle.

Suosittelu huoltotila: 50 cm vasemmalle puolelle.

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla

Ulkomitat, leveys: 867 mm

Ulkomitat, syvyys: 775 mm

Ulkomitat, korkeus: 808 mm

Nettopaino: 117 kg

Kuljetuspaino: 134 kg

Kuljetuskorkeus: 1030 mm

Kuljetusleveys: 930 mm

Kuljetussyvyys: 930 mm

Kuljetustilavuus: 0.85 m³

CE;CB;ETL SANITATION;

Hyväksynät: ErgoCert 4*

Suojausluokka: IPX5

Kapasiteetti, astiat - 65 mm 5; GN 1/1

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):

217800 (ECO61B2A2) 2124 W

Lämpökuorma (sensible):

217800 (ECO61B2A2) 1416 W

ISO sertifikaatit

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