

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 5 x 400x600mm Bakery

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



227750 (ECO61T2AB)

SkyLine PremiumS bakery yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä. Kapasiteetti on 5 kpl 400x600 mm peltiä ja johdeväli 80 mm. Uunissa on automaattiset valmistusprosessit, yhteensä 1000 ohjelmapaikkaa (16 vaiheisia) ja täysautomaattiset puhdistusohjelmat. Uunissa on valmius SkyDuo yhteyteen SkyLine tehojähdytyskaappien kanssa.

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Uunin kapasiteetti on 5 x 400x600 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 80 mm. 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 ruokatyyppi 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.

Normaalien 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.

Ominaisuuudet

- 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 tyytin mukaisesti saavuttaen valitut paistotulokset. Paistoparametrien yhteenvedo 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 pastörinti
 - 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 pastörintitekijän avulla).
- Ohjelmatila: 1000 kypsennysohjelmaa voidaan tallentaa uunin muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 20 eri kypsennysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- Puhalltimessa 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 tarkkuuden ja elintarviketurvallisuuden.

HYVÄKSYNTÄ:

- Kypsennysohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Saatavilla erilaisia puhdistuskemikaaleja: kiinteä/tabletiti (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
- [NOT TRANSLATED]
- 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 ovenssa helpottaa puhdistusta.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Tärkeimpiin osiin pääsee käsiksi etukautta huollon helpottamiseksi.
- Integroitu ja automaattisesti kelautuva käsisuihku huuhtelun nopeuttamiseksi.
- IPX5 suojaluokka
- Toimitukseen kuuluu 400x600 mm johteikko, johdeväli 80 mm.

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- 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 työstä josta käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.
- 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).
- 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)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.

Vastuullisuus

- Ihmiskehityksen 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.
- 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.
- 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)
- Energy Star 2.0 -sertifioitu tuote.

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x PNC 922655
400x600mm - p80 mm

Lisävarusteet

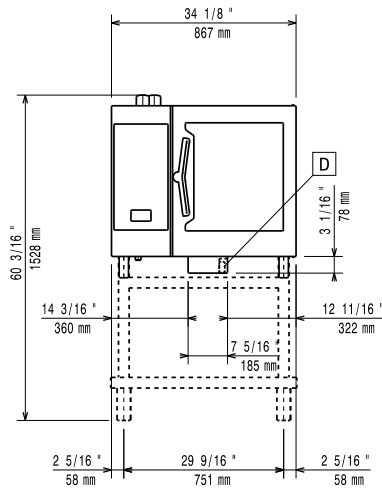
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Osmoottinen puhdistussuodatin | PNC 864388 | ☐ |
| • Vedensuodatin patruunat virtausmittarilla 6&10 GN 1/1 uunille - alhainen höyrykäyttö | PNC 920004 | ☐ |
| • Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 | PNC 922003 | ☐ |
| • 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä | PNC 922017 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) | PNC 922036 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa per teline) | PNC 922086 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Kaksoisavaus uunin oveen | PNC 922265 | ☐ |
| • Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) | PNC 922266 | ☐ |
| • Sous-vide paistomittari | PNC 922281 | ☐ |
| • Rasvankeräysastia 100 mm | PNC 922321 | ☐ |
| • Varrasarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin | PNC 922324 | ☐ |
| • Varrasteline | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 pitkää varrasta | PNC 922327 | ☐ |
| • Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä | PNC 922338 | ☐ |
| • Monitoimikoukku | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • GN johteikko 6 & 10 GN uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa | PNC 922382 | ☐ |
| • Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys | PNC 922386 | ☐ |

• USB paistomittari, 1 mittauspiste	PNC 922390	☐	• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐
• Johdekehikko pyörillä 6 GN 1/1 - p65 mm	PNC 922600	☐	• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐
• Johdekehikko pyörillä 5 GN 1/1 - p80 mm	PNC 922606	☐	• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 6 GN 1/1 uunit - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922607	☐	• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922610	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Avoalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922612	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922718	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922614	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922722	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit	PNC 922723	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922727	☐
• Rasvankeräyssarja GN 1/1-2/1 jalustakaappiin (vaunu 2 altaalla, sulkumekanismissa ja poistolla)	PNC 922619	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit	PNC 922732	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922733	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit korokeyalustalla 6 GN 1/1	PNC 922628	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922737	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä	PNC 922630	☐	• Kiinteä johteikko GN astioille, 5 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä	PNC 922740	☐
• Korokeyalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla	PNC 922632	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Korokeyalusta pyörillä 2x6 GN 1/1 uunit - h=250mm	PNC 922635	☐	• Astia staattiseen kypsentämiseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismi ja poisto)	PNC 922639	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Seinätuet 6 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922643	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Avoalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922655	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 7&15 kg tehojäähdytys/pakastuskaapin päälle	PNC 922657	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Lämpösuojuus torniuunit 6+6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Lämpösuojuus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Lämpösuojuus 6 GN 1/1 uunit	PNC 922662	☐	• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	☐
• Asennussarja Skyline 6 GN 1/1 uuni AOS 6 GN 1/1 uunin päälle	PNC 922679	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Monitoimijohteikko 6 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922684	☐	• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	☐
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐	• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	☐
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐	• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	☐
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 1/1 asennukseen	PNC 930217	☐

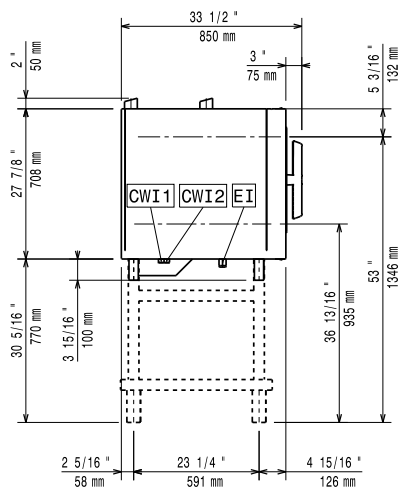
Suosittelavat puhdistusaineet

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

Edestä

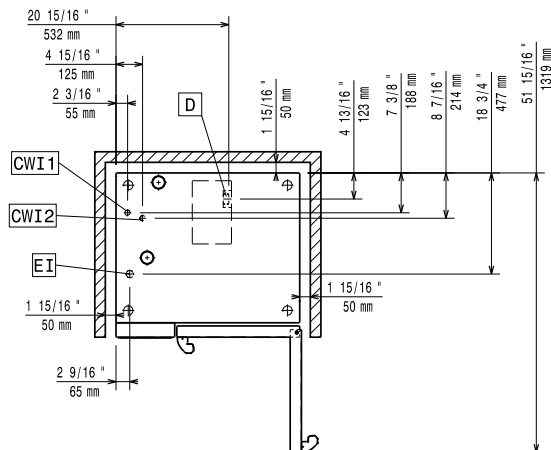


Sivulta



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

Kapasiteetti

GN: 5 (400x600 mm)

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla
 Ulkomitat, leveys: 867 mm
 Ulkomitat, syvyys: 775 mm
 Ulkomitat, korkeus: 808 mm
 Nettopaino: 120 kg
 Kuljetuspaino: 137 kg
 Kuljetuskorkeus: 1030 mm
 Kuljetusleveys: 930 mm
 Kuljetussyvyys: 930 mm
 Kuljetustilavuus: 0.89 m³
 Suojausluokka: IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 227750 (ECO61T2AB) 2124 W
 Lämpökuorma (sensible):
 227750 (ECO61T2AB) 1416 W

ISO sertifikaatit

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