

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 6 GN 1/1

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



217720 (ECO61T2A0)

SkyLine PremiumS yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 6 GN 1/1-40 mm astiaa. 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 6 x GN 1/1-40 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 67 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.

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 (101-130 °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 tyyppin 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 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 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 60 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 elintarvike-turvallisuuden.
- Automaattinen kammion jäähdytys- ja esilämmitystoiminto

HYVÄKSYNTÄ:

- 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 6 GN 1/1
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdystulokset.

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 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 67 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 työlستانا jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä kustakin tehtävästä.
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdystyslaite 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 keittolaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.

Vastuullisuus

- Ihmiskeksinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla ja mahdollisuus oven avaamiseen käyttämättä käsiä (EPÖ-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.

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 | ☐ |
| • Varrassarja, 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 | ☐ |
| • Johdekehikko pyörillä 6 GN 1/1 - p65 mm | PNC 922600 | ☐ |
| • Johdekehikko pyörillä 5 GN 1/1 - p80 mm | PNC 922606 | ☐ |

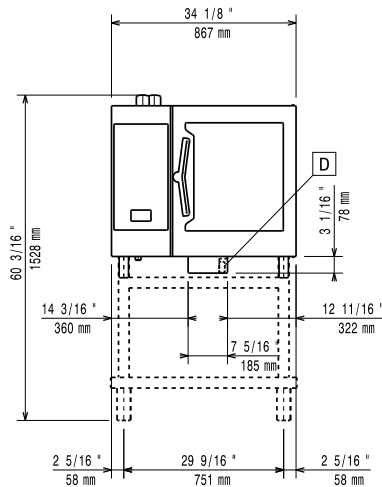
SkyLine PremiumS
Yhdistelmäuuni 6 GN 1/1

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

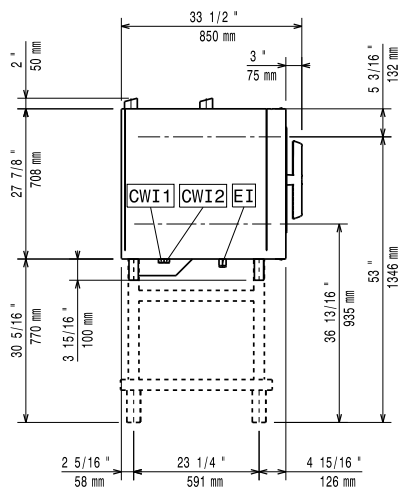
2025.07.24

• Leipomojohteikko pyörillä 6 GN 1/1 uunit - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922607	☐	• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐
• Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922610	☐	• Hajuton huuva 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922718	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922612	☐	• Hajuton huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922722	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922614	☐	• kondensoiva huuva 6&10GN 1/1 uunit	PNC 922723	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922615	☐	• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922727	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Huuva puhaltimella 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922728	☐
• Rasvankeräyssarja GN 1/1-2/1 jalustakaappiin (vaunu 2 altaalla, sulkumekanismissa ja poistolla)	PNC 922619	☐	• Huuva puhaltimella 6+6 tai 6+10 GN 1/1 uunit	PNC 922732	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 6&10 GN 1/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922620	☐	• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922733	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922737	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit korokeyalustalla 6 GN 1/1	PNC 922628	☐	• Kiinteä johteikko GN astioille, 5 GN 1/1 - 85 mm johdevälillä	PNC 922740	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 1/1 6 tai 10 GN 1/1 päällä	PNC 922630	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Korokeyalusta jaloilla 2x6 GN 1/1 uunit tai 6 GN 1/1 uuni jalustalla	PNC 922632	☐	• Astia staattiseen kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Korokeyalusta pyörillä 2x6 GN 1/1 uunit - h=250mm	PNC 922635	☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismissa ja poisto)	PNC 922639	☐	• Kondensation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Seinätuet 6 GN 1/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922643	☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 1/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922653	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Leipomovaunu 6 GN 1/1 uuni - 5 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922655	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Asennussarja 6 GN 1/1 uuni 7&15 kg tehojäähdytys/pakastuskaapin päälle	PNC 922657	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Lämpösuojus torniuunit 6+6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille	PNC 925007	☐
• Lämpösuojus 6 GN 1/1 uunit	PNC 922662	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Asennussarja Skyline 6 GN 1/1 uuni AOS 6 GN 1/1 uunin päälle	PNC 922679	☐	• GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick	PNC 925009	☐
• Monitoimijohteikko 6 GN 1/1 astioille & 400x600mm leivinpelleille	PNC 922684	☐	• GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick	PNC 925010	☐
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐	• GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick	PNC 925011	☐
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 1/1 uunit	PNC 922690	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 1/1 asennukseen	PNC 930217	☐
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC 0S2394	☐
• Leipomojohteikot 6&10 GN 1/1 uunijalustaan - 400x600 mm	PNC 922702	☐	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC 0S2395	☐
• Pyörät torniuuneille	PNC 922704	☐			
• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐			

Edestä

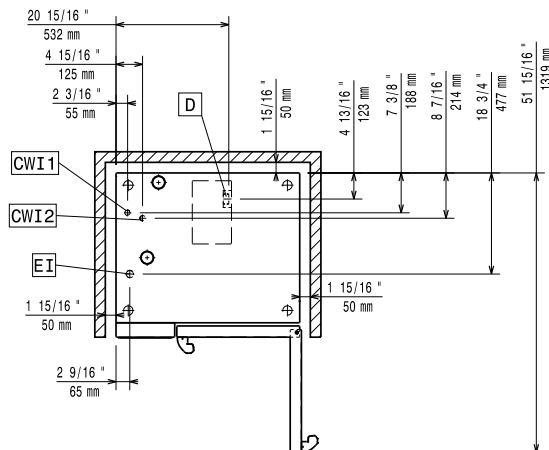


Sivulta



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: 6 (GN 1/1)

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: 0.89 m³
 Suojausluokka: IPX5

Koneesta poistuvan ilman määrät

Lämpökuorma (latent):
 217720 (ECO61T2A0) 2124 W
 Lämpökuorma (sensible):
 217720 (ECO61T2A0) 1416 W

ISO sertifikaatit

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