

SkyLine PremiumS Yhdistelmäuuni 6 GN 2/1 - Green

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


229721 (ECO62T3A0)

SkyLine PremiumS Green yhdistelmäuuni kosketusnäytöllä, kapasiteetti 6 GN 2/1-40 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 6 x GN 2/1-40 mm astiaa, johteikko sisältyy toimitukseen ja johdeväli on 67 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.

Normaalien kiertoilma-, yhdistelmäkypsennys sekä höyrykeittojaksojen lisäksi, uunista on valittavissa useita erityisjaksoja ruuan 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 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 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 organisoimalla tehokkuudeksi.
- 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 jäädytys- 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
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäädytystulokset.

Rakenne

- Ovesa kolminkertainen lämpölasi kahdella saranoidulla sisäpaneelilla puhdistamisen helpottamiseksi ja kaksinkertainen LED-valonauha.
- 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 GN 2/1 johteikko, johdeväli 67 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 työlستانا jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilyksiä kustakin tehtävästä.
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäädytyslaite yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäädytysprosessissa 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 (EPO-rekisteröity muotoilu).
- Pienennetyn tehon toiminto hitaiden kypsennysjaksojen mukauttamiseksi.
- SkyClean: automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla (huuhtelutabletin avulla). 5 automaattiohjelmia, jossa neljä on eri likaisuusasteille ja yksi on huuhteluohjelma. SkyClean sisältää myös Green Spirit toiminnot, joiden avulla säästetään energiaa, vettä, pesuainetta sekä huuhteluainetta

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 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Huuhtelusuihku uunin sivulle | PNC 922171 | ☐ |
| • GN 2/1 RST ritilä, 2 kpl | PNC 922175 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin | PNC 922325 | ☐ |
| • Varrasteline | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 lyhyttä varrasta | PNC 922328 | ☐ |
| • Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppiä saatavilla pyynnöstä | PNC 922338 | ☐ |
| • Monitoimikoukku | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 säätöjalkaa 6&10 GN uuneille, laipalliset, 100-130 mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Rasvankeräysastia poistolukolla - GN 2/1 h=60mm | PNC 922357 | ☐ |
| • Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 | PNC 922362 | ☐ |
| • GN johteikko 6 & 10 GN 2/1 uunien jalustaan, jalustan toimitus osissa | PNC 922384 | ☐ |
| • Pidike pesuainesäiliölle - seinäkiinnitys | PNC 922386 | ☐ |
| • USB paistomittari, 1 mittauspiste | PNC 922390 | ☐ |
| • Liukujohteikko kahvalla 6&10 GN 2/1 uunit | PNC 922605 | ☐ |

SkyLine PremiumS
 Yhdistelmäuuni 6 GN 2/1 - Green

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

2025.04.29

• Johdekehikko pyörillä 5 GN 2/1 - p80 mm	PNC 922611	☐	• Huuva ilman puhallinta 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922736	☐
• Avojalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922613	☐	• 4 korkeaa säätöjalkaa 6&10 gn uuneille - 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922616	☐	• Astia staattiseen kypsennykseen, astian korkeus on 100 mm	PNC 922746	☐
• Lämpökaappijalusta GN johteikolla 6&10 GN 2/1 uunit ja 400x600mm	PNC 922617	☐	• Kaksipuoleinen ritäilä, jonka toinen puoli on sileä ja toinen on uritettu - 400x600 mm	PNC 922747	☐
• Nestemäisen pesu-/huuhteluaineen annostelusarja	PNC 922618	☐	• Vaunu rasvankeräyssarjalle	PNC 922752	☐
• Asennussarja 6 GN 2/1 uuni 6&10 GN 2/1 uunin päälle - korkeus 120 mm	PNC 922621	☐	• Paineenalentaja tulovedelle	PNC 922773	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922627	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922774	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit	PNC 922629	☐	• Kondensaation jatkoputki, 370mm	PNC 922776	☐
• Korokejalustalla 6 GN 2/1		☐	• GN - astia 1/1-20, non-stick	PNC 925000	☐
• Vaunu johteikolle torniuunit 6 GN 2/1 6 tai 10 GN 2/1 päällä	PNC 922631	☐	• GN - astia 1/1-40, non-stick	PNC 925001	☐
• Korokejalusta jaloilla 2x6 GN 2/1 uunit	PNC 922633	☐	• GN - astia 1/1-60, non-stick	PNC 925002	☐
• Korokejalusta pyörillä 2x6 GN 2/1 uunit - h=250mm	PNC 922634	☐	• Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen	PNC 925003	☐
• Poistosarja rst 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922636	☐	• Grilliritilä GN 1/1, non-stick	PNC 925004	☐
• Poistosarja muovi 6&10 GN uunit - halk.=50mm	PNC 922637	☐	• Kananmunapelti GN 1/1, non-stick	PNC 925005	☐
• Vaunu kahdella altaalla rasvankeräykseen	PNC 922638	☐	• Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick	PNC 925006	☐
• Rasvankeräyssarja avoalustaan (vaunu kahdella altaalla, sulkumekanismi ja poisto)	PNC 922639	☐	• Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa	PNC 925008	☐
• Seinätuet 6 GN 2/1 uunin asentamiseksi seinälle	PNC 922644	☐	• Yhteensopivuussarja edellisen mallin jalustalle GN 2/1 asennukseen	PNC 930218	☐
• Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm	PNC 922651	☐	Suosittelavat puhdistusaineet		
• Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen	PNC 922652	☐	• C25 Huuhtelu- ja kalkinpoistotabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 50 tablettia	PNC OS2394	☐
• Avojalusta 6 & 10 GN 2/1 uunille, toimitus osissa	PNC 922654	☐	• C22 pesuainetabletti SkyLine uuneille, pakkauksessa on 100 tablettia	PNC OS2395	☐
• Lämpösuojus 6 GN 2/1 uunit	PNC 922665	☐			
• Lämpösuojus torniuunit 6+6 GN 2/1	PNC 922666	☐			
• Lämpösuojus torniuunit 6+10 GN 2/1	PNC 922667	☐			
• Kiinteä johdekehikko 5 GN 2/1 - p85 mm	PNC 922681	☐			
• Asennussarja uunin asentamiseksi seinään	PNC 922687	☐			
• Lisäjohteikko jalustaan 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922692	☐			
• 4 säätöjalkaa suojuksella 6&10 GN uunit - 100-115mm	PNC 922693	☐			
• Pidike pesuainesäiliölle avoalustaan	PNC 922699	☐			
• Johteikko pyörillä 6 GN 2/1 - p65 mm	PNC 922700	☐			
• Verkkokuviollinen grilliritilä	PNC 922713	☐			
• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐			
• Hajuton huuva 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922719	☐			
• Hajuton huuva, tornimallit 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922721	☐			
• kondensoiva huuva 6&10GN 2/1 uunit	PNC 922724	☐			
• kondensoiva huuva tornimallit 6+6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922726	☐			
• Huuva puhalltimella 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922729	☐			
• Huuva puhalltimella 6+6 tai 6+10 GN 2/1 uunit	PNC 922731	☐			
• Huuva ilman puhallinta 6&10 GN 2/1 uunit	PNC 922734	☐			

Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Liitäntäteho, maksimi: 22.9 kW

Liitäntäteho, vakio: 21.4 kW

Vesi

Vesiliitännät (sisään) "CW11-

CW12": 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 2/1)

Avaintieto

Oven saranat: Oikealla

Ulkomitat, leveys: 1090 mm

Ulkomitat, syvyys: 971 mm

Ulkomitat, korkeus: 808 mm

Nettopaino: 163 kg

Kuljetuspaino: 177 kg

Kuljetuskorkeus: 1030 mm

Kuljetusleveys: 1130 mm

Kuljetussyvyys: 1100 mm

Kuljetustilavuus: 1.28 m³

Hyväksynyt: CE;CB;ENERGY STAR;ETL

Suojausluokka: SANITATION;ErgoCert 4*
IPX5**Koneesta poistuvan ilman määrät**

Lämpökuorma (latent):

229721 (ECO62T3A0) 4122 W

Lämpökuorma (sensible):

229721 (ECO62T3A0) 2748 W

ISO sertifikaatit

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