

268202 (AOS101EBA2)	ELEKTRISCHE COMBI OVEN 10 GN 1/1 B - LW
268222 (AOS101EBN2)	ELEKTR COMBI OVEN 10 GN 1/1 B - LW 230V

Omschrijving

Punt nr

Combi oven met elektronische besturing voor de juiste stoomhoeveelheden en met AIR-O-FLOW luchtgeleiding met automatische regeling voor een gelijkmatig resultaat. Het resultaat hiervan zijn optimale condities voor een perfect product met minimale energiekosten. Uitgevoerd met het automatische AIR-O-CLEAN reiniging systeem.

Belangrijkste Gegevens

- Ventilator snelheden: volle snelheid, halve snelheid voor delicate bereiding zoals het bakken van cake, pulserend voor bakken en lage temperatuur bereiding. De pulserende stand is tevens perfect voor het warm houden van voedsel aan het eind van een bereidingscyclus.
- Cyclus met gereduceerd vermogen.
- air-o-clean™- Ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem (4 automatische en 1 semi-automatische cyclus).
- 1-punts kerntemperatuurmeter inbegrepen.
- "Stand ""Handmatig"": Met deze stand kunt u zelf nauwkeurig uw kookparameters instellen. Beschikbare cycli:-Hetelucht, convectie (max. 300 °C): ideaal voor bereidingen met lage vochtigheid.
 - Lage temperatuur stoomcyclus (max. 100 °C): ideaal voor sous-vide (vacuüm verpakt) opwarmen en delicate bereidingen.
 - Stoom cyclus (100 °C): voor zeevruchten en groenten.
 - Hoge temperatuur stoom (max. 130 °C).
 - Combinatie cyclus (max. 250 °C): combineert convectiewarmte en stoom om zo tot een vochtige, gecontroleerde kookomgeving te komen, wat het kookproces versnelt en het gewichtsverlies vermindert.
- Regeneratie cyclus: de meest optimale instellingen voor het snel regenereren van producten op borden (max 250°C).
- By-pass technologie: controleert en regelt de luchtvochtigheid van de oven atmosfeer tijdens combi stomen en de regeneratie cyclus. Het voorkomt het verlies van water en energie.
- air-o-flow: verse lucht van buiten is gericht op de bi-functionele ventilator, wordt verwarmd en vervolgens de ovenkamer ingeblazen om zo een gelijkmatig bakresultaat te garanderen.
- Geleverd met 1 rek GN1/1, afstand 65mm.

Constructie

- IPX 5 waterdicht voor gemakkelijke reiniging.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Hygiënische naadloze ovenkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.

Gekeurd: _____

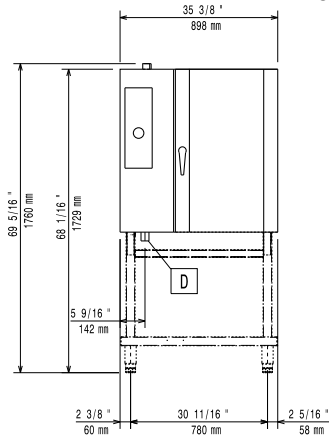
Optionele Accessoires

- Waterontharding filter, PNC 920003
STEAM1200, inclusief filterpatroon
- Automatische waterverzachter PNC 921305
- Kit wielen voor onderstel voor PNC 922003
ovens 6&10 GN 1/1 en GN 2/1
- 2 roestvrij stalen roosters GN 1/1 PNC 922017

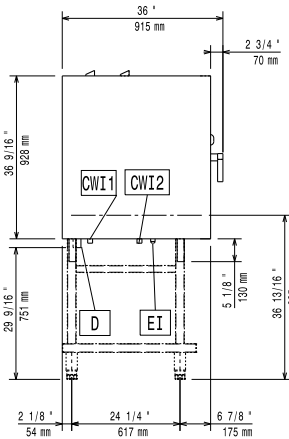
- 2 roosters voor hele kippen GN PNC 922036
1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/
stuk)
- Rooster voor hele kippen GN 1/2 PNC 922086
(4 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk)
- Spuitpistool met slang, montage PNC 922171
aan zijkant oven
- Bakplaat, 400x600mm, met 5 PNC 922189
rijen voor stokbrood,
geperforeerd aluminium met
siliconen coating
- Bakplaat, 400x600mm, met 4 PNC 922190
opstaande randen, geperforeerd
aluminium, 400x600x20mm
- Bakplaat, 400x600mm, met 4 PNC 922191
opstaande randen, aluminium,
400x600x20mm
- Detergentenhouder, voor PNC 922212
montage in open onderstel
- 2 frietmandjes voor ovens PNC 922239
- Kit deurgreep met PNC 922265
veiligheidsstand
- Rooster voor hele kippen GN 1/1 PNC 922266
(8 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk)
- Actief geventileerde stapelkit PNC 922319
voor E-61 op E-61 of E-101
inclusief alle verlengingen (stoom
- electriciteit - afwatering -
producten)
- Vetopvangschaal 100mm PNC 922321
- Universeel spiesen rek 1/1GN, PNC 922326
voor 4 lange of 6 korte pennen,
exclusief pennen
- Set van 4 lange kebab pennen, PNC 922327
voor plaatsing op kebab rek
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922364
- Vlakke bakplaat met 2 randen, PNC 925006
GN 1/1



Front aanzicht

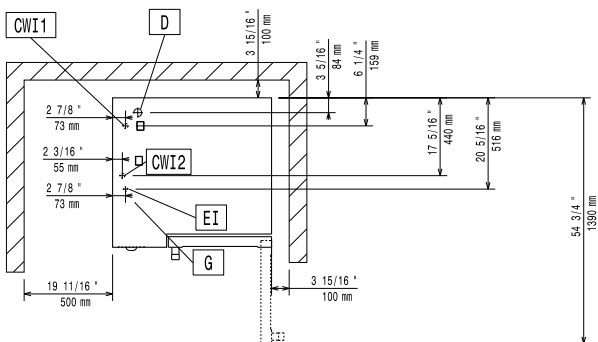


Zij aanzicht



- CWI1 = Koud water invoer
- CWI2 = Koud water invoer 2
- D = Afvoer
- EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

268202 (AOS101EBA2)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
268222 (AOS101EBN2)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Aangesloten vermogen:

17.5 kW

Water:

Water invoer "CW"

aansluiting: 3/4"

Water invoer "FCW"

aansluiting: 3/4"

Druk:

1.5-4.5 bar

Afvoer "D":

1 1/4"

Capaciteit:

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto:	156 kg
Transport gewicht:	
268202 (AOS101EBA2)	164 kg
268222 (AOS101EBN2)	180 kg
Transport hoogte:	1270 mm
Transport lengte:	
268202 (AOS101EBA2)	960 mm
268222 (AOS101EBN2)	990 mm
Transport breedte:	950 mm
Transport volume:	
268202 (AOS101EBA2)	1.16 m ³
268222 (AOS101EBN2)	1.19 m ³

