

**air-o-steam
Touchline
Elektrische Combi Oven 102**

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



267203 (AOS102ETA1)

EI Combi Touchline Oven
102 - 400V/3ph/50-60Hz**Omschrijving****Punt nr**

Combi oven voorzien van het AIR-O-CLIMA systeem met Lambda sonde voor een optimale luchtvochtigheid en AIR-O-FLOW luchtgeleiding met automatische regeling voor een gelijkmatig resultaat. Voorzien van een touchscreen voor eenvoudige bediening. Uitgevoerd met het automatische AIR-O-CLEAN reiniging systeem.

Belangrijkste Gegevens

- Functie bijstand "Ontkalking": om de gebruiker bijstand te verlenen bij het ontkalken van de boiler.
- MultiTimer functie voor het instellen en controleren van maximaal 14 verschillende bereidingscycli, voor verbeterde flexibiliteit en uitstekende resultaten. Kan opgeslagen worden tot 70 MultiTimer programma's.
- Automatisch: selecteer op het menu de productgroep en het soort product en de oven kiest automatisch de luchtvochtigheid, de temperatuur en de kooktijd. Er kunnen maximaal 60 voorinstellingen per productgroep opgeslagen worden. Er zijn drie speciale automatische programma's beschikbaar:
 - Lage Temperatuur Cyclus (LTC) om gewichtsverlies te minimaliseren en de kwaliteit te maximaliseren van grote stukken vlees.
 - Regeneratie cyclus: efficiënte luchtvochtigheid regeling voor snelle regeneratie.
 - Rijscyclus: maakt gebruik van de air-o-clima functie voor perfecte rijscandities.
- Geprogrammeerd: maximaal 1000 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. De recepten kunnen gegroepeerd worden in 16 verschillende categorieën, voor een eenvoudige indeling. Bereiding tot 16-stappen is mogelijk.
- "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.
- air-o-clima™: luchtvochtigheid in de oven wordt automatisch aangepast aan de hand van reële metingen van Lambda-sensor.
- air-o-flow: verse lucht van buiten is gericht op de bi-funcionele ventilator, wordt verwarmd en vervolgens de ovenkamer ingeblazen om zo een gelijkmatig bakresultaat te garanderen.
- 6-punts multi-sensor kerntemperatuurmeter voor maximale precisie en voedselveiligheid.
- 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.
- USB poort: voor het downloaden van HACCP en FSC data, het invoeren van recepten en interface instellingen.
- De Food Safety Control functie monitort het

Gekeurd: _____

kookproces volgens HACCP richtlijnen. HACCP-management om kookprocedure op te slaan als optie verkrijgbaar.

- Vacuum USB sonde : voor een uitstekend kookresultaat (sonde in optie).
- Make-it-mine: laat aan de gebruiker toe de hoofdfuncties van de Touchline oven te personaliseren en te beletten dat in bepaalde programma's wijzigingen aangebracht worden.
- Uitgerust met geleidersrek GN 2/1, geleiderafstand 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.
- Uittrekbare handdouche inbegrepen.

Duurzaamheid



- air-o-clean™ het ingebouwde automatische zelfreiniging systeem met 4 automatische cycli en milieuvriendelijke functies om energie, water en naspoelmiddel te besparen.

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

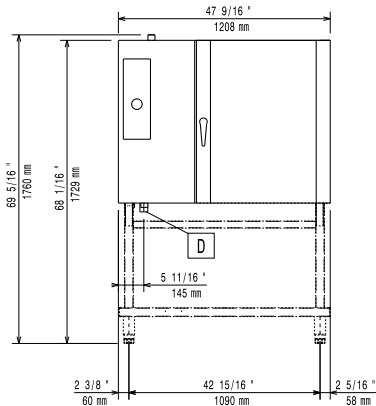
- 2 roosters voor hele kippen GN PNC 922036
1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/
stuk)
- Spuitpistool met slang, montage PNC 922171
aan zijkant oven
- 2 rvs roosters GN 2/1 PNC 922175
- Bakplaat, 400x600mm, met 5 PNC 922189
rijen voor stokbrood,
geperforeerd aluminium met
siliconen coating
- Bakplaat, 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)
- USB sonde voor vacuüm koken - PNC 922281
beschikbaar voor air-o-steam
Touchline ovens met software
versie 4.10
- Universeel spiesen rek + 6 korte PNC 922325
spiesen voor CW 2/1 ovens
- Set van 6 korte spiesen, voor PNC 922328
plaatsing op kebab rek
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922357
- Bakplaat GN 1/1 20mm, PNC 925000
aluminium legering met anti
aanbak coating
- Bakplaat GN 1/1 40mm, PNC 925001
aluminium legering met anti
aanbak coating
- Bakplaat GN 1/1 60mm, PNC 925002
aluminium legering met anti
aanbak coating
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013
- - NOT TRANSLATED - PNC 925014



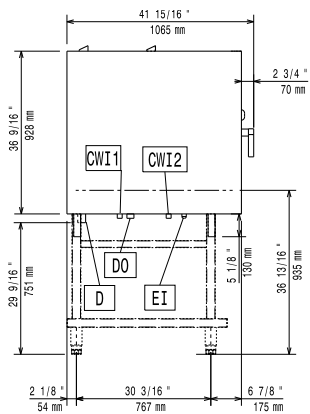
Electrolux
PROFESSIONAL

**air-o-steam
Touchline
Elektrische Combi Oven 102**

Front aanzicht

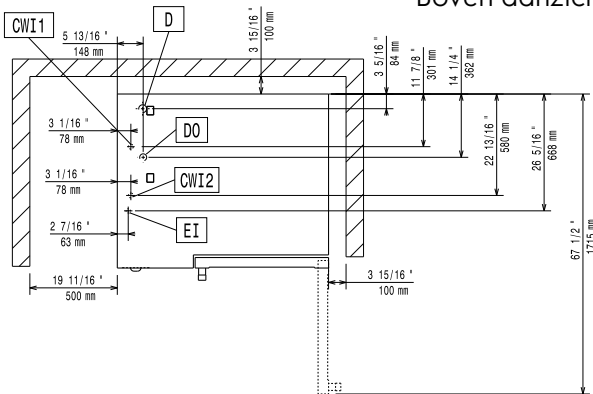


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
267203 (AOS102ETA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Aangesloten vermogen: 25 kW

Water:

Water invoer "CW" aansluiting: 3/4"

Druk: 1.5-4.5 bar

Afvoer "D": 1 1/4"

Capaciteit:

GN: 10 - 2/1 Gastronorm;

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 202 kg

Transport gewicht: 220 kg

Transport hoogte: 1280 mm

Transport lengte: 1140 mm

Transport breedte: 1300 mm

Transport volume: 1.9 m³



air-o-steam
Touchline Elektrische Combi Oven 102

Het bedrijf behoudt het recht de producten te wijzigen.