

**air-o-steam
Touchline
Elektrische Combi Oven 201**

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**267204 (AOS201ETA1)**ELEKTRISCHE COMBI OVEN
(T) 20 GN 1/1 LW**267224 (AOS201ETN1)**ELEKTR COMBI OVEN (T) 20
GN 1/1 LW -230V**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.
- Geleverd met een lekbak GN1/1 63mm hoogte en met een deurschild.

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.

Duurzaamheid

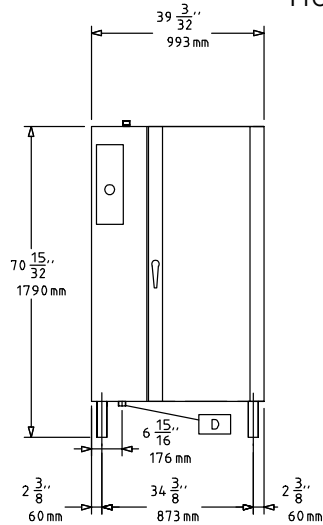


- air-o-clean™ het ingebouwde automatische zelfreiniging systeem met 4 automatische cycli en milieuvriendelijke functies om energie, water en naspoelmiddel te besparen.

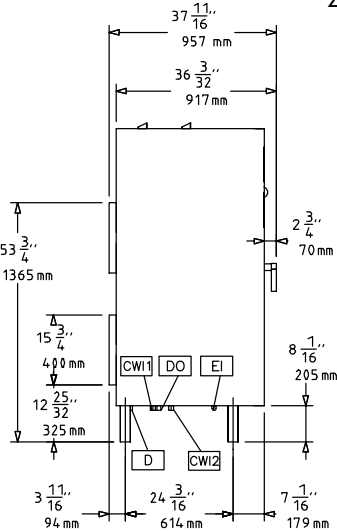
Optionele Accessoires

- Waterontharding filter, STEAM1200, inclusief filterpatroon PNC 920003
- Automatische waterverzachter PNC 921305
- 2 roestvrij stalen roosters GN 1/1 PNC 922017
- 2 roosters voor hele kippen GN 1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) PNC 922036
- Rooster voor hele kippen GN 1/2 (4 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) PNC 922086
- Spuitpistool met slang, montage aan zijkant oven PNC 922171
- Bakplaat, 400x600mm, met 5 rijen voor stokbrood, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 922189
- Bakplaat, 400x600mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium, 400x600x20mm PNC 922190
- Bakplaat, 400x600mm, met 4 opstaande randen, aluminium, 400x600x20mm PNC 922191
- 2 frietmandjes voor ovens PNC 922239
- Rooster voor hele kippen GN 1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) PNC 922266
- USB sonde voor vacuüm koken - beschikbaar voor air-o-steam Touchline ovens met software versie 4.10 PNC 922281
- Vetopvangschaal 100mm PNC 922321
- Set van 4 lange kebab pennen, voor plaatsing op kebab rek PNC 922327
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922365
- - NOT TRANSLATED - PNC 922771
- Bakplaat GN 1/1 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925000
- Bakplaat GN 1/1 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925001
- Bakplaat GN 1/1 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925002
- Geribde rooster GN 1/1 voor oven, tweezijdig PNC 925003
- Oven grillrooster GN 1/1 PNC 925004
- Vlakke bakplaat met 2 randen, GN 1/1 (alleen 267224) PNC 925006
- Bakplaat GN 1/2 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925009
- Bakplaat GN 1/2 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925010
- Bakplaat GN 1/2 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925011
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013

Front aanzicht

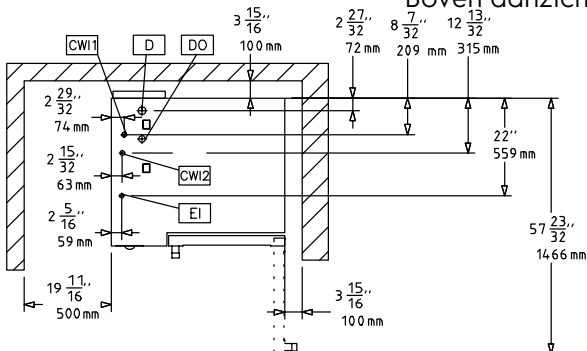


Zij aanzicht



- CW11 = Koud water invoer EI = Elektrische aansluiting
 CW12 = Koud water invoer 2
 D = Afvoer
 DO = Overloop afvoerpijp

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
 267204 (AOS201ETA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
 267224 (AOS201ETN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz
Aangesloten vermogen: 34.5 kW

Water:

Water invoer "CW" aansluiting: 3/4"
Druk: 1.5-4.5 bar
Afvoer "D": 1 1/4"

Capaciteit:

GN: 20 - 1/1 Gastronom

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 284 kg
Transport gewicht:
 267204 (AOS201ETA1) 299 kg
 267224 (AOS201ETN1) 309 kg
Transport hoogte: 2040 mm
Transport lengte:
 267204 (AOS201ETA1) 1000 mm
 267224 (AOS201ETN1) 1050 mm
Transport breedte:
 267204 (AOS201ETA1) 1060 mm
 267224 (AOS201ETN1) 1020 mm
Transport volume:
 267204 (AOS201ETA1) 2.16 m³
 267224 (AOS201ETN1) 2.18 m³