

air-o-steam Touchline Elektrische Combi Oven 6l

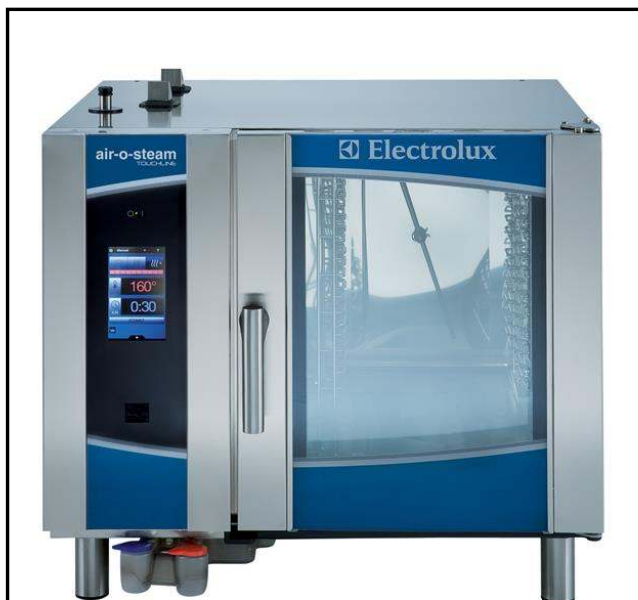
ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____


267200 (AOS061ETA1)

 ELEKTRISCHE COMBI OVEN
(T) 6 GN 1/1 LW

267220 (AOS061ETN1)

 ELEKTR COMBI OVEN (T) 6
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.
- Geleverd met 1 rek GN1/1, afstand 65mm.
- 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-functionele 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.

Gekeurd: _____

- De Food Safety Control functie monitort het 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.

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

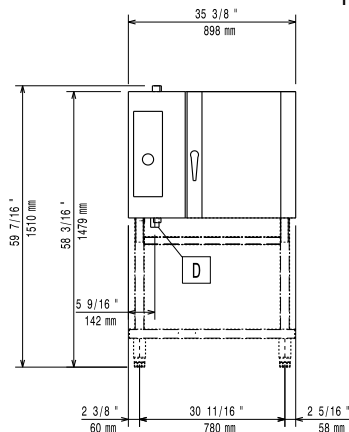


- air-o-clean™ het ingebouwde automatische zelfreiniging systeem met 4 automatische cycli en milieuvriendelijke functies om energie, water en naspoelmiddel te besparen.

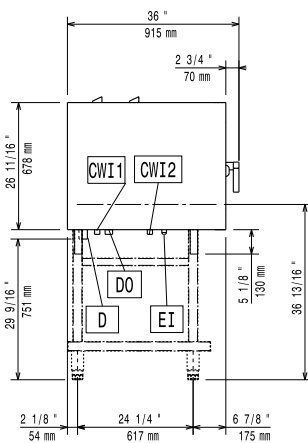
Optionele Accessoires

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Waterontharding filter, STEAM1200, inclusief filterpatroon | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Bakplaat GN 1/2 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatische waterverzachter | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Bakplaat GN 1/2 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit wielen voor onderstel voor ovens 6&10 GN 1/1 en GN 2/1 | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Bakplaat GN 1/2 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 roestvrij stalen roosters GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 roosters voor hele kippen GN 1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Rooster voor hele kippen GN 1/2 (4 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Spuitpistool met slang, montage aan zijkant oven | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat, 400x600mm, met 5 rijen voor stokbrood, geperforeerd aluminium met siliconen coating | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat, 400x600mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat, 400x600mm, met 4 opstaande randen, aluminium, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Detergentenhouder, voor montage in open onderstel | PNC 922212 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 frietmandjes voor ovens | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit deurgreep met veiligheidsstand | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rooster voor hele kippen GN 1/1 (8 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • USB sonde voor vacuumkoken - beschikbaar voor air-o-steam Touchline ovens met software versie 4.10 | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Actief geventileerde stapelkit voor E-61 op E-61 of E-101 inclusief alle verlengingen (stoom - electriciteit - afwatering - producten) | PNC 922319 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vetopvangschaal 100mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Universeel spiesen rek + 4 lange spiesen voor LW ovens | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Universeel spiesen rek 1/1GN, voor 4 lange of 6 korte pennen, exclusief pennen | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Set van 4 lange kebab pennen, voor plaatsing op kebab rek | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vetopvangschaal 40mm | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Roker voor LW en CW ovens | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ophanghaak | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat GN 1/1 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat GN 1/1 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bakplaat GN 1/1 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Geribde rooster GN 1/1 voor oven, tweezijdig | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Oven grillrooster GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vlakke bakplaat met 2 randen, GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front aanzicht

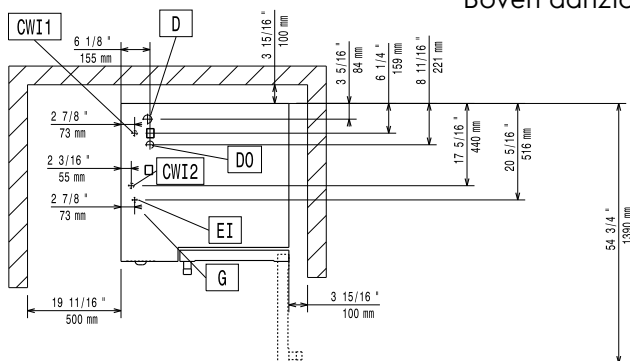


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
 267200 (AOS061ETA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
 267220 (AOS061ETN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz
Aangesloten vermogen: 10.1 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: 6 - 1/1 Gastronorm

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 132 kg
Transport gewicht:
 267200 (AOS061ETA1) 143 kg
 267220 (AOS061ETN1) 151 kg
Transport hoogte:
 267200 (AOS061ETA1) 1060 mm
 267220 (AOS061ETN1) 1065 mm
Transport lengte:
 267200 (AOS061ETA1) 1000 mm
 267220 (AOS061ETN1) 955 mm
Transport breedte:
 267200 (AOS061ETA1) 950 mm
 267220 (AOS061ETN1) 985 mm
Transport volume:
 267200 (AOS061ETA1) 1.01 m³
 267220 (AOS061ETN1) 1 m³