

## 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.
- Geleverd met 1 vast geleiderrek 1/1GN, 80mm geleiderafstand.
- "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-funcionele ventilator, wordt verwarmd en vervolgens de ovenkamer ingeblazen om zo een gelijkmatig bakresultaat te garanderen.

## 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.

268212 (AOS101EBH2)

ELEKTR COMBI OVEN (T) 8  
GN 1/1 B LW-80MM

## Omschrijving

### Punt nr

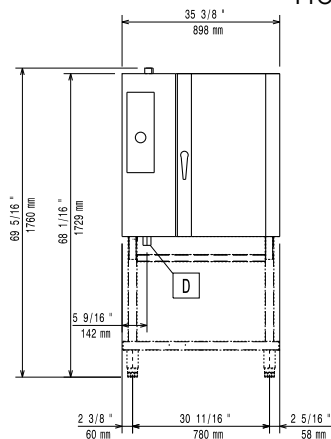
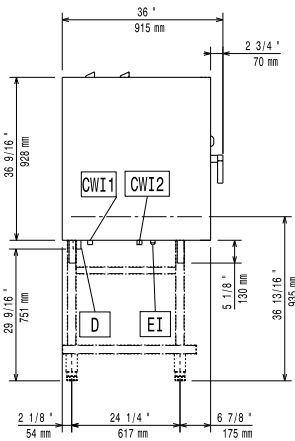
Combi oven met elektronische besturing voor de juiste stoomhoeveelheden en met AIR-O-FLOW luchtgeleiding met automatische regeling voor een gelijkmatig resultaat. Het resultaat hiervan zijn optimale condities voor een perfect product met minimale energiekosten. Uitgevoerd met het automatische AIR-O-CLEAN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

Gekeurd: \_\_\_\_\_

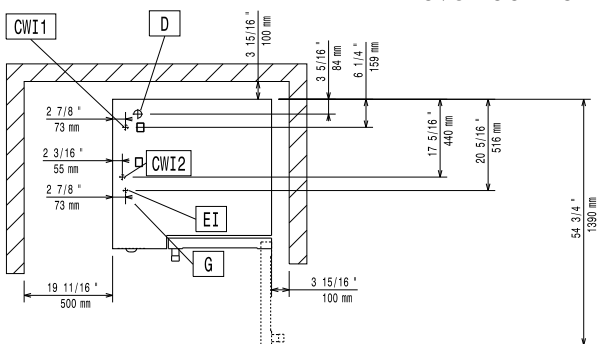
- Uittrekbare handdouche inbegrepen.

## 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:**  
 268212 (AOS101EBH2) 380-400 V/3N 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:** 8 - 1/1 Gastronorm

**Algemene Gegevens:**

**Gewicht, netto:** 156 kg  
**Transport gewicht:** 180 kg  
**Transport hoogte:** 1270 mm  
**Transport lengte:** 990 mm  
**Transport breedte:** 950 mm  
**Transport volume:** 1.19 m<sup>3</sup>