

air-o-convect Elektrische Convectie Oven 6l

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____


269200 (AOS061ECA2)

 ELEKTRISCHE CONVECTIE
OVEN 6 GN 1/1 LW

269220 (AOS061ECN2)

 ELEKTR CONVECTIE OVEN
6 GN 1/1 LW - 230V

Omschrijving

Punt nr

Convectie oven met elektronische besturing voor eenvoudige en nauwkeurige bediening. Boilerloze automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor zowel bevochtiging als voor stomen. Het resultaat hiervan is een perfect product met minimale energiekosten. AIR-O-FLOW lucht geleiding met automatische regeling voor een gelijkmatig resultaat. Uitgevoerd met het automatische AIR-O-CLEAN reiniging systeem.
capaciteit: 6 platen 1/1-40GN

Belangrijkste Gegevens

- Hete lucht (convectie), 25°C tot 300°C, ideaal voor bakken met lage luchtvochtigheid. Automatische vochtinjectie met 11 standen, voor stoom generatie zonder boiler: 0 = geen vochtinjectie (bruinieren, gratineren, bakken)-1-2 = lage vochtigheid (kleine porties vlees en vis)-3-4 = lage tot gemiddelde vochtigheid (grote stukken vlees, gebraden kip en rijzen)-5-6 = gemiddelde vochtigheid (gebakken groente en eerste stap van gebakken vlees en vis)-7-8 = gemiddeld tot hoge vochtigheid (gestoofde groente)-9-10 = hoge vochtigheid (gebraden wit vlees, gepofte aardappelen, regenereren)
- Twee-staps instelling voor bereiding in twee opeenvolgende fasen.
- Variabele snelheid van de ventilator (radiaal ventilator): volledige snelheid of pulserende ventilatie (Hold) voor bakken en langzaam koken.
- Uitlaatklep elektronisch gestuurd om het overbodige vocht te verwijderen wanneer nodig.
- Automatisch en handmatig versneld terugbrengen van de oven temperatuur, bij de overgang van een hogere naar een lagere temperatuur.
- air-o-clean™- Ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem (4 automatische en 1 semi-automatische cyclus).
- 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.
- 1-punts kerntemperatuurmeter inbegrepen.
- Geleverd met 1 rek GN1/1, afstand 65mm.

Constructie

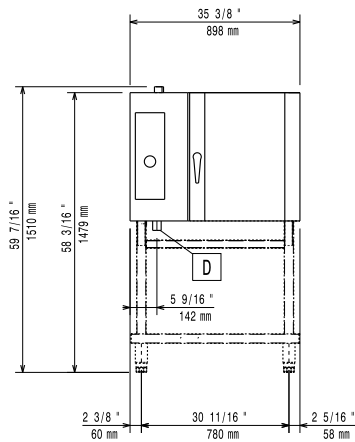
- IPX 5 waterdicht voor gemakkelijke reiniging.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Hygiënische naadloze ovenkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruimte koel te houden. Scharnierende binnenruit voor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

Gekeurd: _____

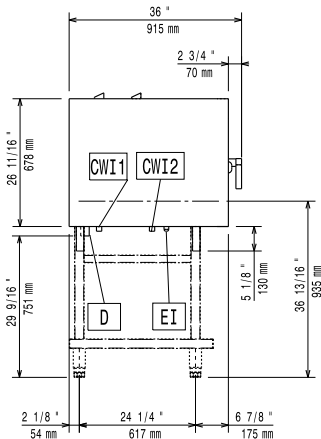
Optionele Accessoires

- Waterontharding filter, STEAM1200, PNC 920003
 inclusief filterpatroon
- Automatische waterverzachter PNC 921305
- Kit wielen voor onderstel voor ovens PNC 922003
 6&10 GN 1/1 en GN 2/1 (alleen
 269220)
- 2 roestvrij stalen roosters GN 1/1 PNC 922017
- 2 roosters voor hele kippen GN 1/1 (8 PNC 922036
 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk)
- Rooster voor hele kippen GN 1/2 (4 PNC 922086
 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk)
- Spuitpistool met slang, montage aan PNC 922171
 zijkant oven
- Bakplaat, 400x600mm, met 5 rijen PNC 922189
 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 montage PNC 922212
 in open onderstel
- 2 frietmandjes voor ovens PNC 922239
- Kit deurgreep met veiligheidsstand PNC 922265
- Rooster voor hele kippen GN 1/1 (8 PNC 922266
 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk)
- Actief geventileerde stapelkit voor PNC 922319
 E-61 op E-61 of E-101 inclusief alle
 verlengingen (stoom - electriciteit -
 afwatering - producten)
- Vetopvangschaal 100mm PNC 922321
- Universeel spiesen rek + 4 lange PNC 922324
 spiesen voor LW ovens
- Universeel spiesen rek 1/1GN, voor 4 PNC 922326
 lange of 6 korte pennen, exclusief
 pennen
- Set van 4 lange kebab pennen, voor PNC 922327
 plaatsing op kebab rek
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- Bakplaat GN 1/1 20mm, aluminium PNC 925000
 legering met anti aanbak coating
- Bakplaat GN 1/1 40mm, aluminium PNC 925001
 legering met anti aanbak coating
- Bakplaat GN 1/1 60mm, aluminium PNC 925002
 legering met anti aanbak coating
- Geribde rooster GN 1/1 voor oven, PNC 925003
 tweezijdig
- Oven grillrooster GN 1/1 PNC 925004
- Vlakke bakplaat met 2 randen, GN PNC 925006
 1/1
- Bakplaat GN 1/2 20mm, aluminium PNC 925009
 legering met anti aanbak coating
- Bakplaat GN 1/2 40mm, aluminium PNC 925010
 legering met anti aanbak coating
- Bakplaat GN 1/2 60mm, aluminium PNC 925011
 legering met anti aanbak coating
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013

Front aanzicht

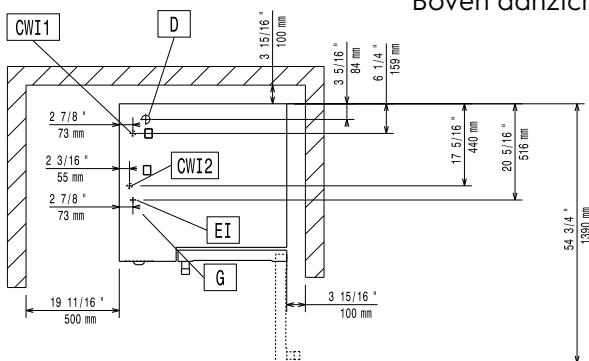


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht


Elektrisch

Voltage:
 269200 (AOS061ECA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
 269220 (AOS061ECN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz
Aangesloten vermogen: 10.1 kW

Water:

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

Capaciteit:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 118 kg
Transport gewicht:
 269200 (AOS061ECA2) 127 kg
 269220 (AOS061ECN2) 137 kg
Transport hoogte:
 269200 (AOS061ECA2) 1060 mm
 269220 (AOS061ECN2) 1065 mm
Transport lengte:
 269200 (AOS061ECA2) 990 mm
 269220 (AOS061ECN2) 955 mm
Transport breedte:
 269200 (AOS061ECA2) 950 mm
 269220 (AOS061ECN2) 985 mm
Transport volume: 1 m³