

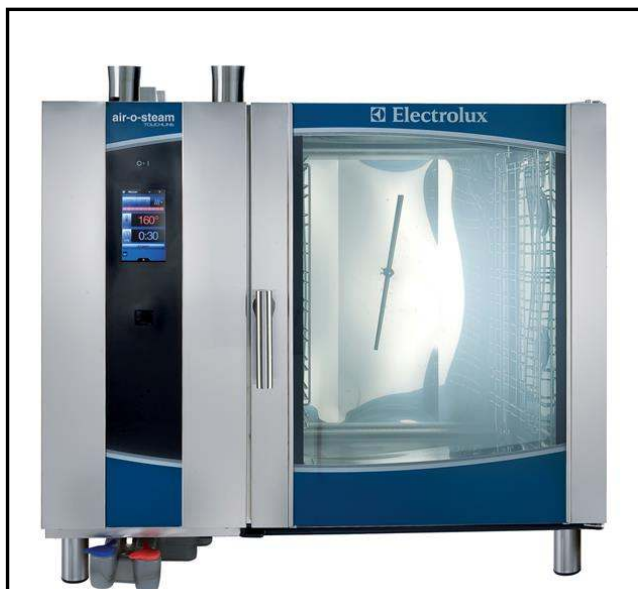
ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



267703 (AOS102GTG1)

GAS COMBI OVEN (T) 10  
GN 2/1 LW

## 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. De hoogrendement stoom generator zorgt voor 20% lagere uitstoot van CO<sub>2</sub> en NO<sub>x</sub>.

## Belangrijkste Gegevens

- Functie bijstand "Ontkalking": om de gebruiker bijstand te verlenen bij het ontkalken van de boiler.
- Uitgerust met geleidersrek GN 2/1, geleiderafstand 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, convector (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

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

instellingen.

- 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 buitenruimte koel te houden. Scharnierende binnenruimte voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- Uittrekbare handdouche inbegrepen.

### Duurzaamheid

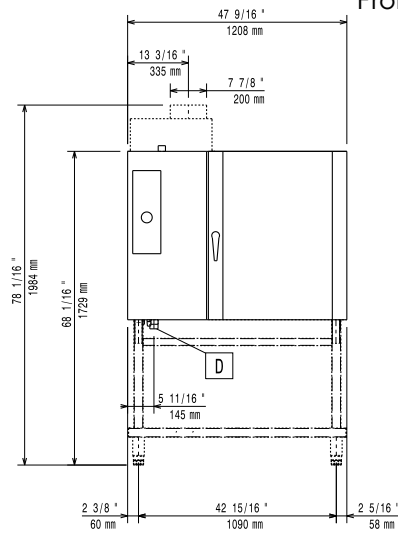


- air-o-clean™ het ingebouwde automatische zelfreiniging systeem met 4 automatische cycli en milieuvriendelijke functies om energie, water en wasmiddel te besparen.

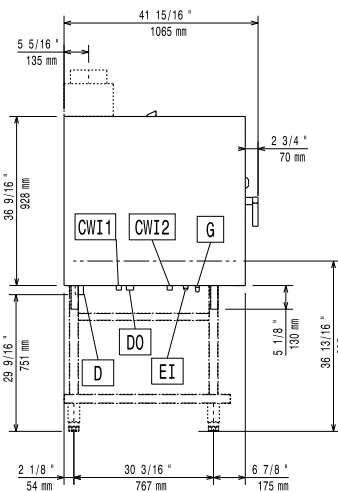
**Optionele Accessoires**

- Waterontharding filter, STEAM1200, inclusief filterpatroon PNC 920003
- Automatische waterverzachter PNC 921305
- Kit wielen voor onderstel voor ovens 6&10 GN 1/1 en GN 2/1 PNC 922003
- 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
- Spuitpistool met slang, montage aan zijkant oven PNC 922171
- 2 rvs roosters GN 2/1 PNC 922175
- 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
- Detergentenhouder, voor montage in open onderstel PNC 922212
- 2 frietmandjes voor ovens PNC 922239
- Kit deurgreep met veiligheidsstand PNC 922265
- 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
- Universeel spiesen rek + 6 korte spiesen voor CW 2/1 ovens PNC 922325
- Set van 6 korte spiesen, voor plaatsing op kebab rek PNC 922328
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922357
- - NOT TRANSLATED - PNC 922366

Front aanzicht

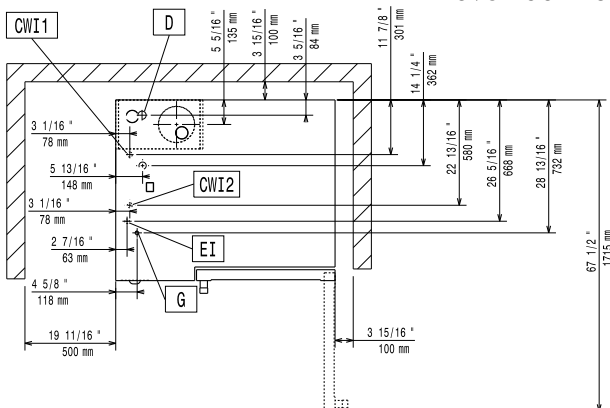


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



## Elektrisch

**Voltage:**  
267703 (AOS102GTG1) 220-240 V/1 ph/50 Hz

**Aangesloten vermogen:** 1 kW

## Gas

**ISO 7/1 gas aansluiting:** 1/2" MNPT

## Aardgas:

**Stoom generator:** 25 kW

**Verwarmings elementen:** 92043 BTU/h (27 kW)

**Totale thermische belasting:** 153405 BTU/h (45 kW)

## Water:

**Water invoer "CW" aansluiting:** 3/4"

**Druk:** 1.5-4.5 bar

**Afvoer "D":** 1"1/4"

## Capaciteit:

**GN:** 10 - 2/1 Gastronom;

## Algemene Gegevens:

**Afmetingen, extern, breedte:** 1208 mm

**Afmetingen, extern, diepte:** 1065 mm

**Afmetingen, extern, hoogte:** 1058 mm

**Gewicht, netto:** 203 kg

**Transport gewicht:** 233 kg

**Transport volume:** 1.84 m<sup>3</sup>