

air-o-steam
Gas Combi Oven 102 B

ITEM # _____
MODEL # _____
NAAM # _____
SIS # _____
AIA # _____



268703 (AOS102GBG2)

GAS COMBI OVEN (T) 10
GN 2/1 B LW**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. De hoogrendement stoom generator zorgt voor 20% lagere uitstoot van CO₂ en NO_x. Uitgevoerd met het automatische AIR-O-CLEAN reiniging systeem.

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.
 - "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.
 - Uitgerust met geleidersrek GN 2/1, geleiderafstand 65mm.
- Constructie**
- Hoog rendement en lage emissie branders.
 - 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

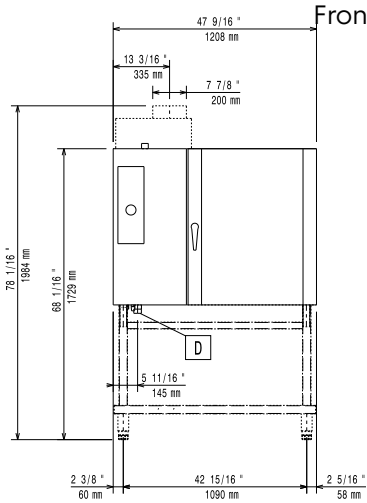
Gekeurd: _____

componenten.

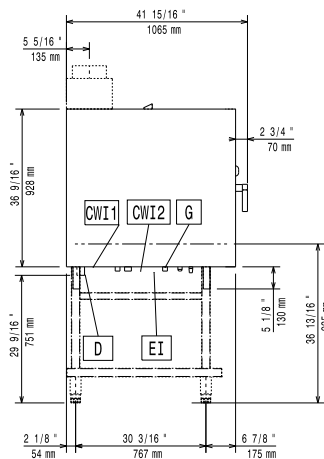
Optionele Accessoires

- 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
- 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)
- Spuitpistool met slang, montage aan PNC 922171
 zijkant oven
- 2 rvs roosters GN 2/1 PNC 922175
- 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)
- Universeel spiesen rek + 6 korte PNC 922325
 spiesen voor CW 2/1 ovens
- Set van 6 korte spiesen, voor PNC 922328
 plaatsing op kebab rek
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922357
- - NOT TRANSLATED - PNC 922366
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013
- - NOT TRANSLATED - PNC 925014

Front aanzicht

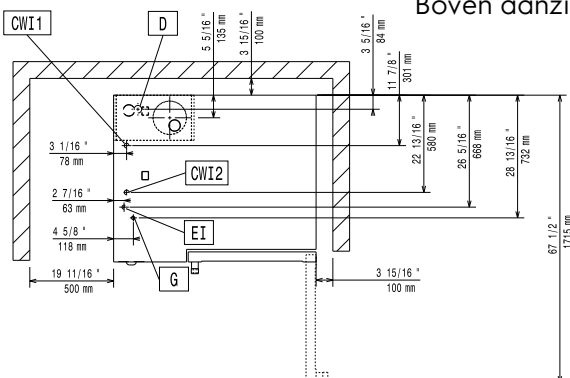


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

268703 (AOS102GBG2) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

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

Capaciteit:

GN: 10 - 2/1 Gastronorm

Algemene Gegevens:

Afmetingen, extern, breedte: 1208 mm
 Afmetingen, extern, diepte: 1065 mm
 Afmetingen, extern, hoogte: 1058 mm
 Gewicht, netto: 203 kg
 Transport gewicht: 227 kg
 Transport volume: 1.79 m³