

air-o-convect Touchline
Convectie oven 6x 1/1GN,
elektrisch

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____

266200 (AOS061EKA1) 400v-50/60hz-3N**266220 (AOS061EKN1)** 230v-50/60hz-3**Omschrijving****Punt nr**

Convectie oven met touch panel en 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.

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 (bruineren, 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)
- Programmeerbaar tot 1000 recepten welke worden opgeslagen in het geheugen van de oven waardoor hetzelfde recept te allen tijde te gerepliceerd kan worden. Bevat ook 16-staps kookprogramma's.
- Variabele ventilator snelheid (radiaal ventilator): volle snelheid, halve snelheid en pulse ventilatie beschikbaar.
- Hold-functie voor het warmhouden van gerechten aan het einde van een cyclus.
- Automatisch en handmatig versneld terugbrengen van de oven temperatuur, bij de overgang van een hogere naar een lagere temperatuur.
- 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.
- air-o-Clean™-ingebouwde automatisch zelfreinigend systeem (4 automatisch) met "Groen" functies om energie, water en glansspoelmiddel te besparen.
- HACCP datamanagement
- USB poort: voor het downloaden van HACCP en FSC data, het invoeren van recepten en interface instellingen.
- 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.
- 1-punts kerntemperatuurmeter inbegrepen.
- 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.
- Geleverd met 1 rek GN1/1, afstand 65mm.

Constructie

- IPX 5 waterdicht voor gemakkelijke reiniging.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Hygiënische naadloze ovenkamer met

Gekeurd: _____

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.

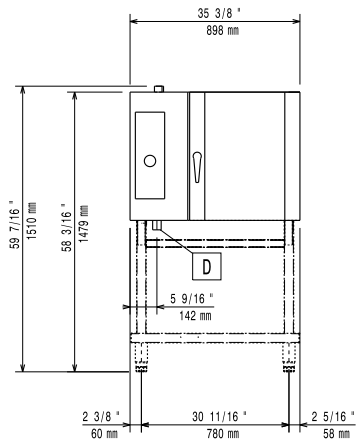
Optionele Accessoires

- 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
- Rooster voor hele kippen GN 1/2 (4 stuks per rooster - 1,2 kg/stuk) PNC 922086
- Spuitpistool met slang, montage aan zijkant oven PNC 922171
- 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
- Actief geventileerde stapelkit voor E-61 op E-61 of E-101 inclusief alle verlengingen (stoom - electriciteit - afwatering - producten) PNC 922319
- Vetopvangschaal 100mm PNC 922321
- Universeel spiesen rek + 4 lange spiesen voor LW ovens PNC 922324
- Universeel spiesen rek 1/1GN, voor 4 lange of 6 korte pennen, exclusief pennen PNC 922326
- Set van 4 lange kebab pennen, voor plaatsing op kebab rek PNC 922327
- Vetopvangschaal 40mm PNC 922329
- Roker voor LW en CW ovens PNC 922338
- Ophanghaak PNC 922348
- Bakplaat GN 1/1 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925000
- Bakplaat GN 1/1 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925001
- Bakplaat GN 1/1 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925002
- Geribde rooster GN 1/1 voor oven, tweezijdig PNC 925003
- Oven grillrooster GN 1/1 PNC 925004
- Vlakke bakplaat met 2 randen, GN 1/1 PNC 925006
- Bakplaat GN 1/2 20mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925009
- Bakplaat GN 1/2 40mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925010
- Bakplaat GN 1/2 60mm, aluminium legering met anti aanbak coating PNC 925011

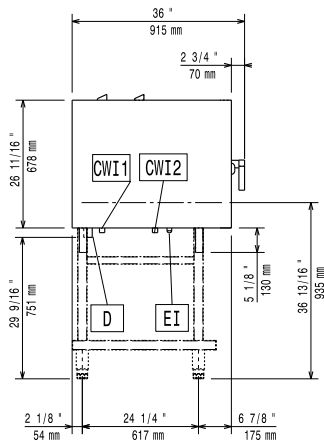
• - NOT TRANSLATED -
 • - NOT TRANSLATED -

PNC 925012
 PNC 925013

Front aanzicht

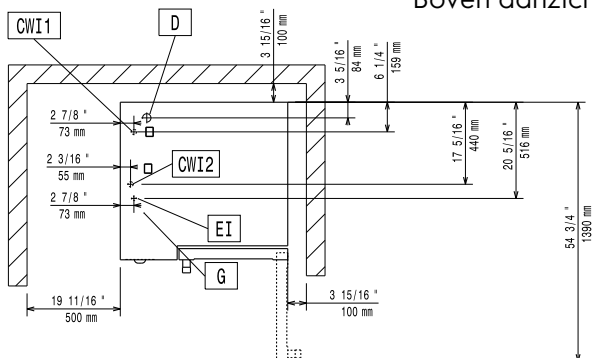


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht


Elektrisch
Voltage:

266200 (AOS061EKA1)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
266220 (AOS061EKN1)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Amperage:

266200 (AOS061EKA1)	15 A
266220 (AOS061EKN1)	25 A

Totaal vermogen: 10.1 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een steker aansluiting.
Water:
Water invoer "CW" aansluiting: 3/4"

Water hardheid: 2-5 °dH

Druk: 1.5-4.5 bar

Afvoer "D": 1"1/4

Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.
Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.
Installatie:

Vrije ruimte rondom de oven	5-10 cm aan de rechterzijde en achterzijde
Aanbevolen vrije ruimte voor service	50 cm aan de linkerzijde

Capaciteit:
GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Maximale beladingscapaciteit: 30 kg

Algemene Gegevens:

Afmetingen, extern, breedte:	898 mm
Afmetingen, extern, diepte:	915 mm
Afmetingen, extern, hoogte:	808 mm
Gewicht, netto:	118 kg
Geleiderafstand:	65 mm
Afmetingen, intern, lengte:	460 mm
Mand heffing:	715 mm
Afmetingen, intern, hoogte:	486 mm