

**air-o-convect Touchline**  
**Convectie oven 10x 2/1GN, gas**

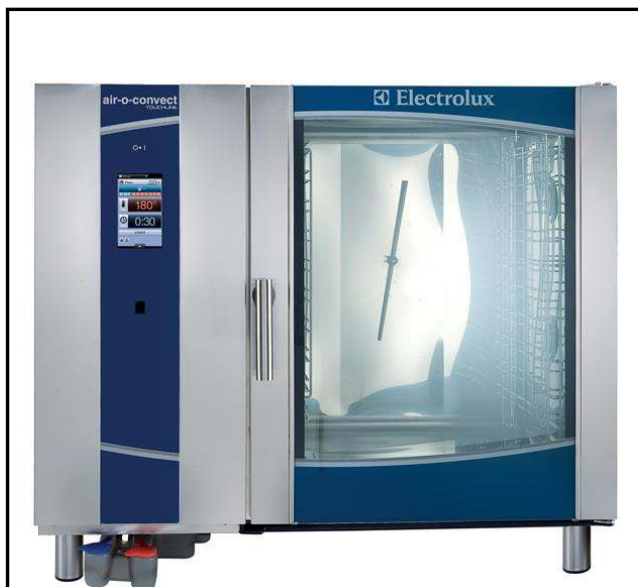
ITEM # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



266703 (AOS102GKG1) Aardgas G20-G25

266713 (AOS102GKD1) LPG G30

**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.
- Uitgerust met geleidersrek GN 2/1, geleiderafstand 65mm.

**Constructie**

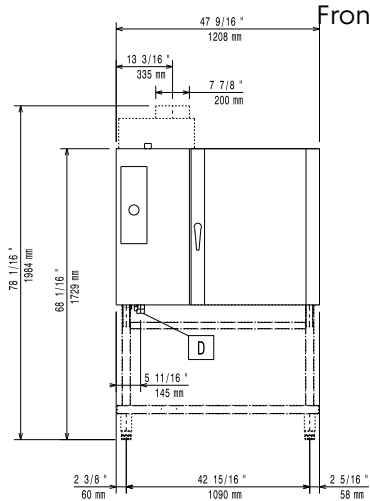
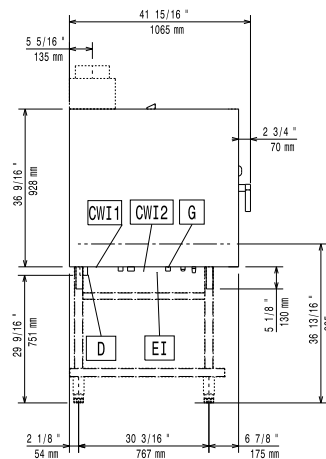
- IPX 5 waterdicht voor gemakkelijke reiniging.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.

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

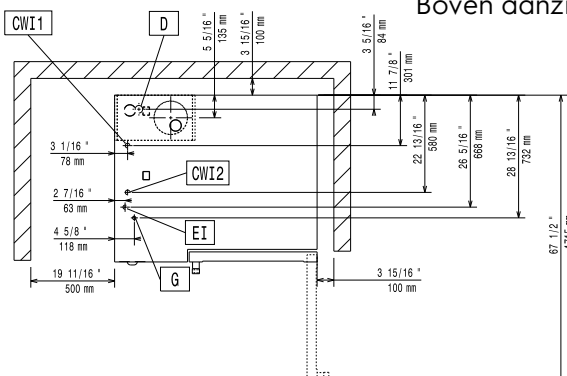
- Hygiënische naadloze ovenkamer met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.

**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)
- USB sonde voor vacuüm koken - PNC 922281   
 beschikbaar voor air-o-steam  
 Touchline ovens met software versie  
 4.10
- 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:**

266703 (AOS102GKG1) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz  
 266713 (AOS102GKD1) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

**Amperage:**

4.3 A

**Totaal vermogen:**

1 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een steker aansluiting.

**Gas**

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

**Aardgas:**

Totale thermische belasting: 92043 BTU/h (27 kW)

**LPG:**

Totale thermische belasting: 92043 BTU (27 kW)

**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: 10 - 2/1 Gastronorm

Maximale

beladingscapaciteit

50 kg

**Algemene Gegevens:**

Afmetingen, extern, breedte: 1208 mm

Afmetingen, extern, diepte: 1065 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 1058 mm

Gewicht, netto: 191 kg

Geleiderafstand: 65 mm

Afmetingen, intern, lengte: 640 mm

Mand heffing: 855 mm

Afmetingen, intern, hoogte: 736 mm