

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto elettrico
6GN1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

266200 (AOS061EKA1)

FORNO AIR-O-CONVECT
TOUCH ELET.6 GN 1/1**Descrizione****Articolo N°** _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità dei cibi. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; programmabilità per salvare le ricette, pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304, camera di cottura igienica con angoli arrotondati. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Air-o-clean™: sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Programmabilità: fino a 1000 ricette possono essere memorizzate per replicare la stessa ricetta in ogni momento. Comprende anche 16 fasi di cottura.
- Ventola a velocità variabile: velocità massima, mezza velocità e velocità ad impulsi.
- Ciclo di mantenimento per mantenere caldi i cibi a fine cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- MultiTimer funzione: permette di gestire fino a 14 cicli di cottura diversi, migliorando la flessibilità per garantire eccellenti risultati in cucina. Possono essere memorizzate più di 70 ricette.
- air-o-clean™ sistema di lavaggio automatico integrato (4 cicli) con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.
- Gestione integrata HACCP.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l'interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.

Costruzione

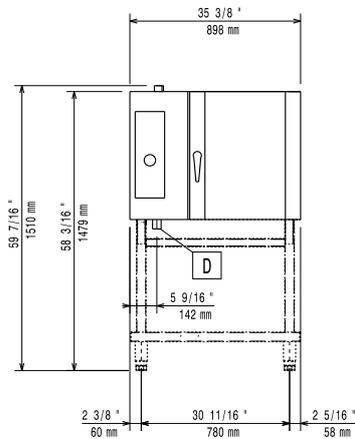
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

Approvazione: _____

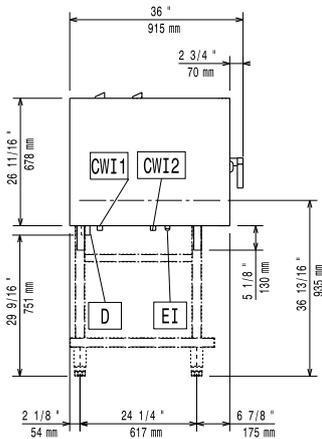
Accessori opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg)	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>			
• Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>			
• Supporto per tanica detergente da agganciare alla base aperta dei forni 6&10 GN 1/1-2/1, LW	PNC 922212	<input type="checkbox"/>			
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>			
• Nasello per chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	<input type="checkbox"/>			
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>			
• Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10	PNC 922281	<input type="checkbox"/>			
• Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN 1/1 su forni elettrici 6 & 10 GN 1/1, inclusi tubi di scarico e kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante	PNC 922319	<input type="checkbox"/>			
• Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922321	<input type="checkbox"/>			
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW	PNC 922324	<input type="checkbox"/>			
• "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			
• 4 spiedi lunghi	PNC 922327	<input type="checkbox"/>			
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	<input type="checkbox"/>			
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			

Fronte

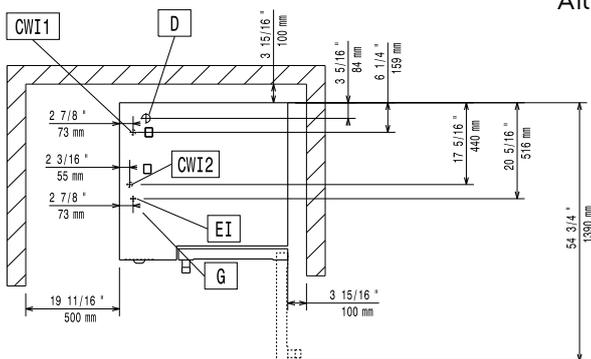


Lato



- CWI1 = Attacco acqua fredda
- CWI2 = Attacco acqua fredda 2
- D = Scarico acqua
- EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico
Tensione di alimentazione:

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

Potenza installata max: 10.1 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione
Acqua
Attacco acqua "CW" 3/4"

Durezza totale: da 0 a 5 °f

Pressione, bar min/max: 1.5-4.5 bar

Scarico "D": 1"1/4

Electrolux Professional raccomanda l'uso di acqua trattata in base alle specifiche condizioni dell'acqua della rete.
Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.
Installazione
Accessibilità: 5 cm posteriori, laterali e destri.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione: 50 cm lato sinistro.

Capacità
GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 30 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, larghezza: 898 mm

Dimensioni esterne, profondità: 915 mm

Dimensioni esterne, altezza: 808 mm

Peso netto: 118 kg

Numero/tipologia di griglie 6 - 1/1 Gastronorm

Guide: 65 mm

Cicli di cottura - convezione 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 460 mm

Dimensioni interne, profondità: 715 mm

Dimensioni interne, altezza: 486 mm