

air-o-steam
Forno combi air-o-steam con touch
screen alta risoluzione, elettrico, 10 GN
1/1; 3 modalità di cottura

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



267362 (AOS101ETAL)

Forno combi air-o-steam con touch screen alta risoluzione, elettrico, 10 GN 1/1; 3 modalità di cottura (automatica, programmata, manuale), funzioni air-o-clima e air-o-clean, con apertura porta a sinistra

Caratteristiche e benefici

- Modalità automatica: è possibile scegliere tra diverse tipologie di alimenti; il forno seleziona automaticamente il corretto clima di cottura, la temperatura e il tempo. I preset personalizzati si possono memorizzare direttamente nel forno (fino ad un massimo di 60 preset). La modalità automatica offre 3 cicli speciali:
 - Ciclo di cottura a bassa temperatura (LTC) indicato per grossi pezzi di carne per ridurre al minimo la perdita di peso, massimizzando la qualità del prodotto.
 - Ciclo di rigenerazione: gestione dell'umidità efficiente per riscaldare rapidamente il cibo.
 - Ciclo di lievitazione: grazie al sistema air-o-clima vengono generate le condizioni ideali per un perfetto processo di lievitazione
- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
 - a secco (max 300 ° C): ideale per la cottura a bassa umidità.
 - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 ° C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
 - Ciclo vapore (100 ° C): per frutti di mare e verdure.
 - Vapore ad alta temperatura (max 130 ° C).
 - Ciclo combinato (max 250 ° C): la combinazione di calore convettivo e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Funzione di decalcificazione per guidare l'operatore durante la fase di decalcificazione del boiler.
- 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.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- air-o-clima: attraverso l'utilizzo del sensore Lambda, il sistema è in grado di controllare l'umidità in camera.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.

Approvazione: _____

- Controllo sicurezza HACCP: la gestione HACCP per registrare il processo di cottura è disponibile su richiesta.
- Sonda USB per garantire risultati di cottura eccellenti anche con prodotti sottovuoto (accessorio opzionale).
- 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.
- Doccia integrata inclusa.

TIT_Sustainability



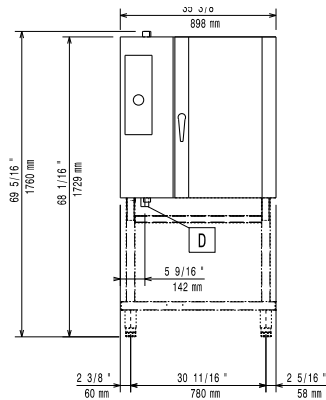
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici e funzioni green per un risparmio energetico, di acqua e brillantante).

Accessori opzionali

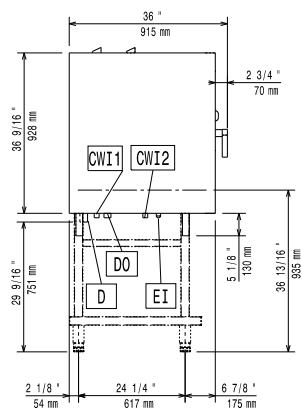
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 e GN 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1,2 Kg) PNC 922086
- KIT HACCP PER SISTEMA EKIS PNC 922166
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600 mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600 mm PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600 mm PNC 922191
- Supporto per tanica detergente da agganciare alla base aperta dei forni 6&10 GN 1/1-2/1, LW PNC 922212
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Nasello per chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281

- Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN PNC 922319
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
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- "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
- 4 spiedi lunghi PNC 922327
- Affumicatore Volcano per forni LW e CW PNC 922338
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922364
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006

Fronte

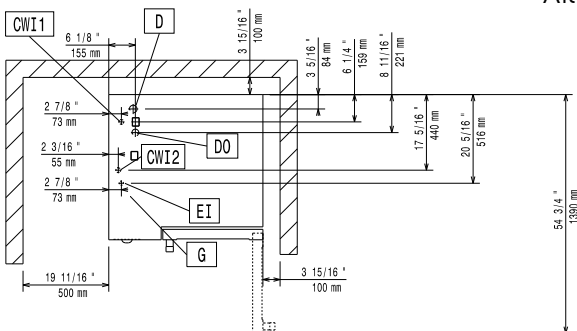


Lato



- CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica
 CWI2 = Attacco acqua fredda 2
 D = Scarico acqua
 DO = Tubo di scarico

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:
 267362 (AOS101ETAL) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 17.5 kW
Interruttore circuito.

Acqua

Attacco acqua "CW" 3/4"
Durezza totale: 5-50 ppm
Pressione, bar min/max: 1.5-4.5 bar
Scarico "D": 1"1/4"
Electrolux Professional raccomanda di utilizzare acqua trattata, verificandola con test specifici.
 Consultare il manuale d'uso per maggiori informazioni sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Manutenzione: 5 cm.
Manutenzione suggerita per l'assistenza: 50 cm dal lato sinistro.

Capacità

GN: 10 - 1/1 Gastronorm
Capacità di carico massimo: 50 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 898 mm
Dimensioni esterne, profondità: 915 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm
Peso netto: 156 kg
Peso imballo: 170 kg
Volume imballo: 1.22 m³