

air-o-steam
Forno combinato elettrico livello B
20 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**268204 (AOS201EBA2)**Forno combi air-o-steam,
elettrico, 20 GN 1/1, livello B,
con sistema di pulizia
automatico

camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 carrello portateglie GN 1/1, passo 63mm e filtro pannello di controllo.

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione-vapore con boiler dedicato che garantisce una continua erogazione di vapore in ogni momento.

Air-o-flow: uniformità di cottura garantita grazie alla ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Controllo dell'umidità con tecnologia Bypass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati e un ciclo semi-automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione. Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone ad un sensore per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della

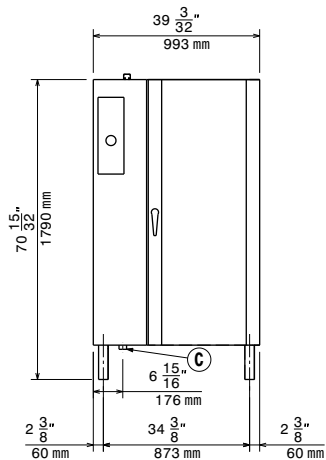
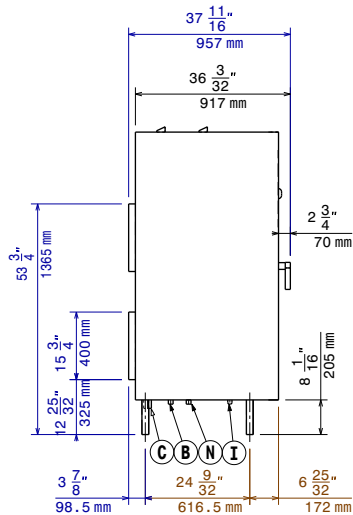
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

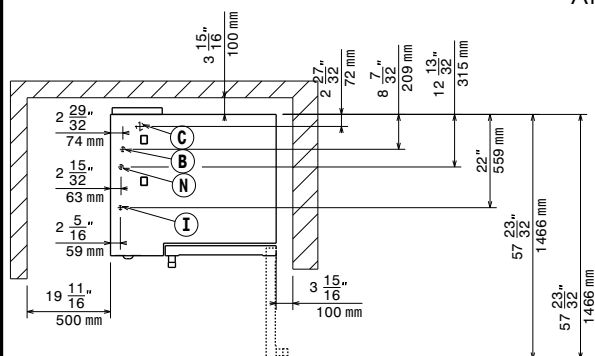
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici).
- Sonda a sensore singolo di serie.
- 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
- Ciclo di rigenerazione: ottimizzazione del ciclo di riscaldamento veloce del prodotto da rigenerare sul piatto e sulla teglia (max 250 ° C).
- Tecnologia by pass: controlla il grado di umidità dell'aria nei cicli combinati e di rigenerazione. Previene sprechi energetici e di acqua.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Fornito con un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

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.

Fronte

Lato


CW11 = Attacco acqua fredda
 CW12 = Attacco acqua fredda 2
 D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:

268204 (AOS201EBA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max:

34.5 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione.
Acqua
Attacco acqua "CW"

3/4"

Attacco acqua "FCW"

3/4"

Durezza totale:

5-50 ppm

Pressione, bar min/max:

1.5-4.5 bar

Scarico "D":

1"1/4

Electrolux Professional [/ b] raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Installazione
Posizionamento:

5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Distanza consigliata per l'accesso ai servizi:

50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità
GN:

20 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

100 kg

Informazioni chiave
Peso netto:

284 kg

Peso imballo:

298 kg

Altezza imballo:

2030 mm

Larghezza imballo:

1000 mm

Profondità imballo:

1040 mm

Volume imballo:

 2.11 m³

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- 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
- 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
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Bacinella raccolta grassi H= 100mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- 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 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kit di compatibilità per vecchi forni air-o-system 20 GN con carrelli nuovi forni SkyLine PNC 922771
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60 mm PNC 925002
- 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
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia piana pasticceria-panificazione, GN 1/1 PNC 925006
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20 mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40 mm PNC 925013