

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto gas GPL
10GN1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



266712 (AOS101GKD1)

FORNO AIR-O-CONVECT
TOUCH GAS GPL10GN1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, gas GPL 10 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

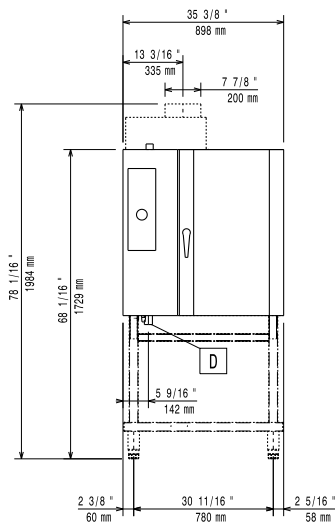
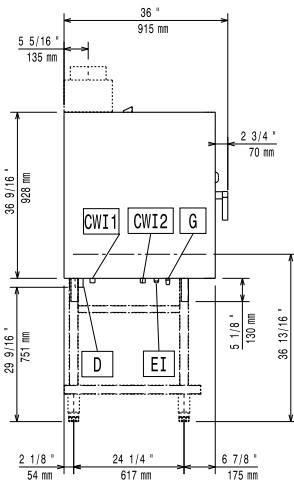
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, 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

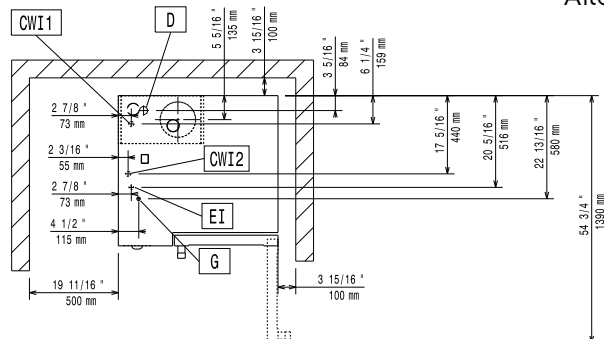
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento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

Accessori opzionali

Approvazione: _____

Fronte

Lato


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

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:
266712 (AOS101GKD1) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Gas
Diametro collegamento gas
ISO 7/1: 1/2" MNPT

Gas naturale:
Pressione: 27.4 mbar

Resistenze: 68180 BTU/h (20 kW)

Carico termico totale: 68180 BTU/h (20 kW)

Acqua
Attacco acqua "CW" 3/4"

Durezza Totale: da 0 a 5 °f

Pressione, bar min/max: 1.5-4.5 bar

Pressione: 22-65 psi (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
Installazione: 5 cm posteriori, laterali e destri.

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

Capacità
GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, larghezza: 898 mm

Dimensioni esterne, profondità: 915 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Peso netto: 147 kg

Numero/tipologia di griglie: 10 - 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: 736 mm

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
- 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
- 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
- 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