Electrolux

air-o-steam
Forno combinato elettrico livello B 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-steam

Forno combinato elettrico livello B 10 GN 1/1

268202 (AOS101EBA2) Forno combi air-o-steam, elettrico, 10 GN 1/1, livello B, con sistema di pulizia automatico

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 By-pass 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 camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura portateglie GN 1/1, passo 65mm

Approvazione: _____

Electrolux
air-o-steam
Forno combinato elettrico livello B 10 GN 1/1

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 mentenere 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 di temperatura inclusa
- 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 vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.

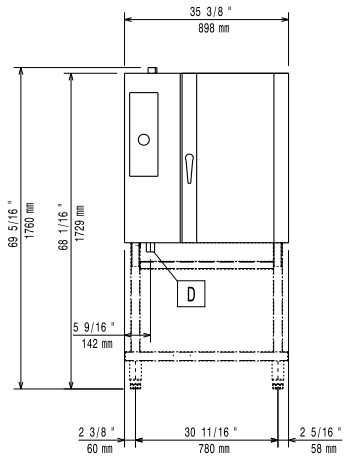
Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in 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.

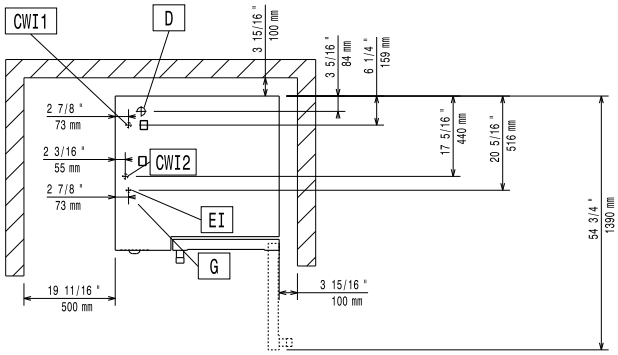
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-steam
Forno combinato elettrico livello B 10 GN 1/1

Fronte

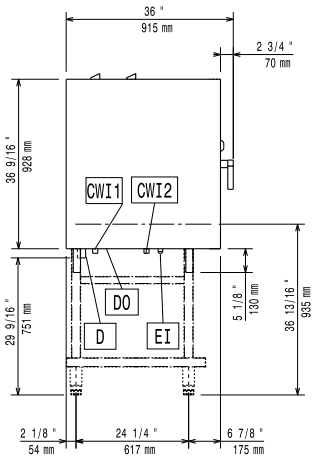


Alto



CWI
= Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
268202 (AOS101EBA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	17.5 kW
E' richiesto un interruttore di intercettazione.	

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Durezza totale:	5-50 ppm
Pressure, bar min/max:	1.5-4.5 bar
Scarico "D":	1"1/4

Electrolux 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 alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

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

Informazioni chiave

Peso netto:	156 kg
Peso imballo:	164 kg
Altezza imballo:	1270 mm
Larghezza imballo:	990 mm
Profondità imballo:	950 mm
Volume imballo:	1.19 m³

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas — PNC 640791 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas — PNC 640792 ❑
- Cappa "odourless/cattura odori" per forni air-o-steam/air-o-convect elettrici 10 GN 1/1 (con l'utilizzo del supporto base codice 922330 puo' essere installata anche sul forno elettrico 6 GN 1/1) — PNC 640796 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri separato (consigliato per forni 6 e 10 GN 1/1) — PNC 920002 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno) — PNC 920003 ❑
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) — PNC 921305 ❑
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua — PNC 921306 ❑
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922003 ❑
- Carrello per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922004 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 65 mm (standard) — PNC 922006 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 8 GN 1/1, passo 80 mm — PNC 922009 ❑
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922012 ❑
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1 — PNC 922013 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti per forno 10 GN 1/1 (passo 65 mm) — PNC 922015 ❑
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Supporto teglie per base aperta per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922021 ❑
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) — PNC 922036 ❑
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 1/1, passo 80 mm (8 guide) — PNC 922066 ❑
- Struttura banqueting 23 piatti (passo 85 mm) per forno 10 GN 1/1 — PNC 922071 ❑
- Kit rotaie e maniglia per struttura portateglie per 6&10 GN 1/1 — PNC 922074 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1.2 Kg) — PNC 922086 ❑
- Struttura scorrevole portateglie rinforzata,11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 - LW — PNC 922099 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Filtro grassi per forni combi gas ed elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 e convezione elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 — PNC 922178 ❑
- Teglia panificazione in alluminio forato 10/10 con traversini, ondulazione longitudinale, siliconata dim. 400x600mm specifica per baguette — PNC 922189 ❑
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm — PNC 922190 ❑
- Teglia panificazione in alluminio pieno 13/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm — PNC 922191 ❑
- Base aperta per forno 6 e 10 GN 1/1 con supporto teglie — PNC 922195 ❑
- Supporto a muro per tanica detergente — PNC 922209 ❑
- Supporto per tanica detergente da agganciare alla base aperta dei forni 6&10 GN 1/1-2/1, LW — PNC 922212 ❑
- Base armadiata forno e supporto teglie per 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922223 ❑
- Base armadiata calda con umidificatore per forni 6&10 GN 1/1, con supporto per teglie GN 1/1 e 600X400mm — PNC 922227 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922245 ❑
- Filtro per pannello di controllo forni 6&10 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) — PNC 922246 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 — PNC 922251 ❑
- Nasello chiusura per porta a doppio scatto per forni — PNC 922265 ❑
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) — PNC 922266 ❑
- Kit HACCP integrato per forni — PNC 922275 ❑
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922283 ❑
- Kit guide pasticceria per teglie 400x600mm, per basi forni 6&10 GN 1/1, passo 80 mm (5 guide) — PNC 922286 ❑
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1, LW — PNC 922287 ❑
- Teglia GN 1/1 per baguette — PNC 922288 ❑
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno — PNC 922290 ❑
- Struttura fissa per teglie pasticceria (400x600mm) 8 livelli, passo 85mm, per forni 10 GN 1/1, LW (da fissare dentro al forno al posto della struttura GN di serie) — PNC 922292 ❑
- Teglia piana pasticceria-panificazione GN 1/1 in alluminio — PNC 922299 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate — PNC 922300 ❑
- 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 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 922320 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922321 ❑
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) — PNC 922323 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- "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 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ❑
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN1/1+6 GN1/1 o 6 GN1/1+10 GN1/1) PNC 922333 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso