

**air-o-steam**  
**Forno combinato elettrico livello B**  
**10 GN 2/1**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-steam

Forno combinato elettrico livello B 10 GN 2/1

**268203 (AOS102EBA2)**Forno combi air-o-steam,  
elettrico, 10 GN 2/1, 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 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

camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura portateglie GN 2/1, passo 65mm

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 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 guide GN 2/1, passo 65 mm.

## Costruzione

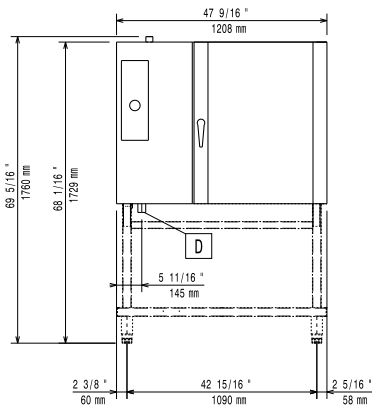
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.



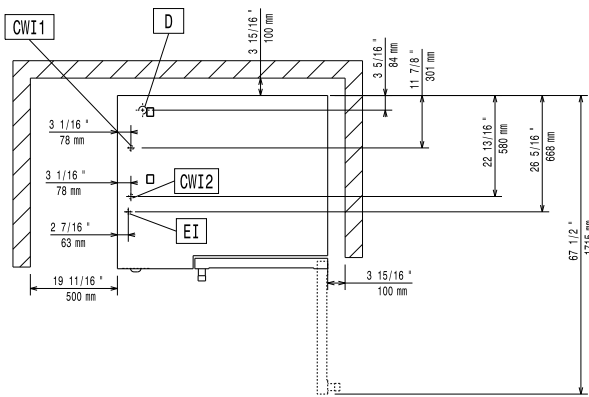
# Electrolux

## air-o-steam Forno combinato elettrico livello B 10 GN 2/1

Fronte

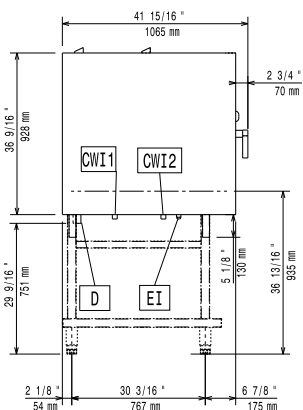


Alto



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

Lato



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

268203 (AOS102EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

25 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 [/ 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: 10 - 2/1 Gastronorm;

GN: 20 - 1/1 Contenitori

Capacità massima di carico: 80 kg

### Informazioni chiave

Peso netto: 181.05 kg

Peso imballo: 213 kg

Altezza imballo: 1260 mm

Larghezza imballo: 1290 mm

Profondità imballo: 1160 mm

Volume imballo: 1.89 m<sup>3</sup>

air-o-steam  
Forno combinato elettrico livello B 10 GN 2/1

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



**Accessori opzionali**

- Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640793
- Cappa con motore per forno 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640794
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri 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
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922012
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 10 GN 2/1 PNC 922041
- Carrello per struttura teglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 PNC 922042
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 65 mm PNC 922043
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80 mm PNC 922045
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922047
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922048
- Struttura banqueting 51 piatti (passo 75 mm) per forno 10 GN 2/1 PNC 922052
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 2/1, passo 80 mm (8 guide) PNC 922067
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175
- 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 con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922198
- 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 per forno e supporto teglie per 10 GN 2/1 PNC 922234
- Base armadiata calda con umidificatore e supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922238
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forno 10 GN 2/1 PNC 922252
- 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 piedini flangiati PNC 922320
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. PNC 922325
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- Ruote per forno 62-102 PNC 922336
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338
- Microfiltro per forni 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 PNC 922344
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 PNC 922345
- Kit valvola di non ritorno - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Bacinella raccolta grasso GN 2/1 PNC 922350
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925014