

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Forno combinato elettrico livello B 20 GN 2/1

268205 (AOS202EBA2)

Forno combi air-o-steam,
elettrico, 20 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

Approvazione: _____

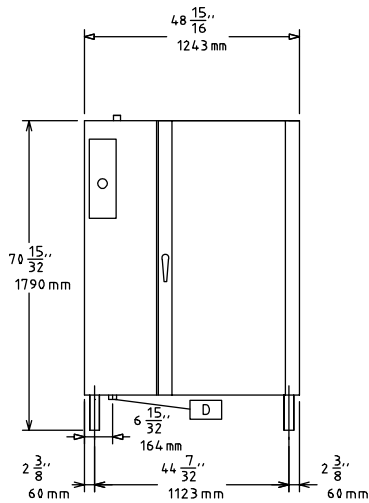
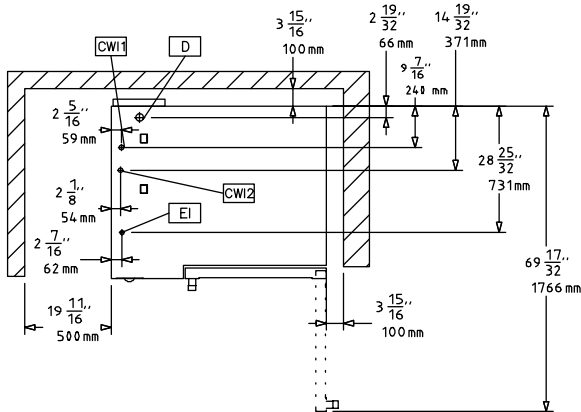
camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 carrello portateglie GN 2/1, passo 63mm e filtro pannello di controllo

Caratteristiche e benefici

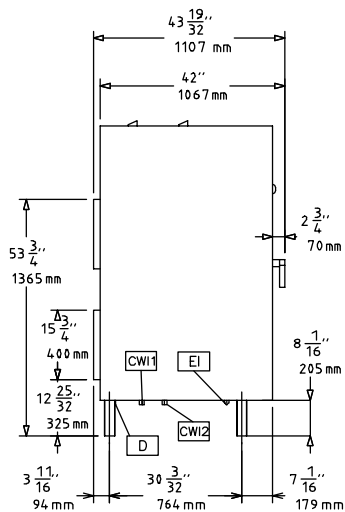
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- air-o-clean: sistema 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 carrello per teglie GN 2/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera 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.

Fronte

Alto


CW1 = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:

268205 (AOS202EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

50 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": 2"

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: 20 - 2/1 Gastronorm;

GN: 40 - 1/1 contenitori

Max load capacity: 200 kg

Informazioni chiave
Peso netto: 328.95 kg

Peso imballo: 387 kg

Altezza imballo: 2040 mm

Larghezza imballo: 1300 mm

Profondità imballo: 1140 mm

Volume imballo: 3.02 m³

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922249

Accessori opzionali

- 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
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044
- Carrello con struttura portateghe (passo 80 mm) per forno 20 GN 2/1 PNC 922046
- Copertura termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922049
- Carrello con struttura banqueting 92 piatti (passo 75 mm) per forno 20 GN 2/1 PNC 922055
- Carrello con struttura per teglie pasticceria, per 20 GN 2/1, passo 80 mm PNC 922069
- Protezione porta per preriscaldamento forno 20 GN 2/1, senza carrello PNC 922095
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175
- 2 filtri grassi per forni combi da 20 GN 1/1-2/1 (gas ed elettrici) e a convezione (elettrici) PNC 922179
- 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
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forno 20 GN 2/1 PNC 922242
- Doccia a scomparsa per forni 20 GN 1/1 & 2/1 LW PNC 922263
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Kit HACCP integrato per forni PNC 922275
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW PNC 922280
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. PNC 922325
- "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

- 6 spiedi corti PNC 922328
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- 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 pasticceria-panetteria GN 1/1 PNC 925006