

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Forno combinato elettrico livello B 6 GN 1/1

268200 (AOS061EBA2)Forno combi air-o-steam,
elettrico, 6 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.

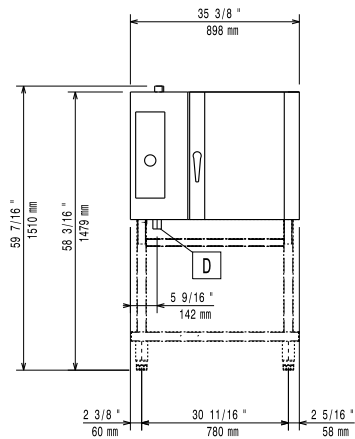
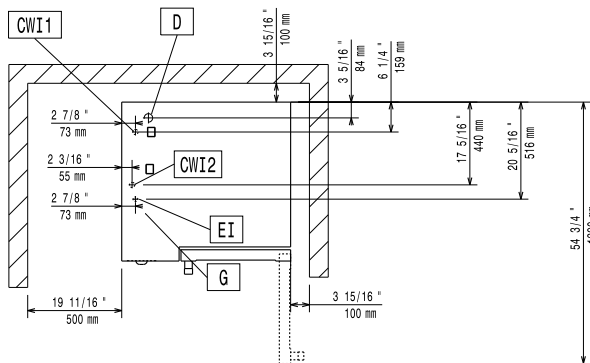
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

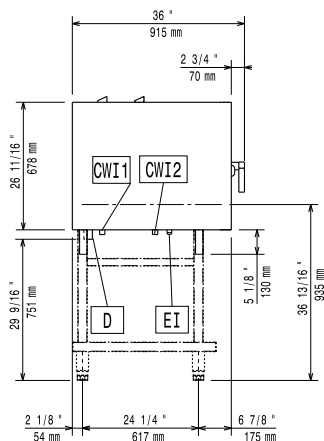
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- air-o-clean: sistema 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 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.

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:

268200 (AOS061EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

10.1 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 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:

6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

30 kg

Informazioni chiave
Peso netto:

118.15 kg

Peso imballo:

139 kg

Altezza imballo:

1060 mm

Larghezza imballo:

990 mm

Profondità imballo:

950 mm

Volume imballo:

 1 m³

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
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 GN 1/1) PNC 920002
- 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
- Carrello per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922004
- Struttura scorrevole con ruote per forno 6 GN 1/1, passo 65 mm (standard) PNC 922005
- Struttura scorrevole con ruote per forno 5 GN 1/1, passo 80 mm PNC 922008
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922012
- 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 6 GN 1/1, passo 80 mm (5 guide). PNC 922065
- 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
- 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 forno da 6 GN 1/1 PNC 922177
- 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 PNC 922223 6 e 10 GN 1/1
- 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 6 GN 1/1 PNC 922244
- 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 6 GN 1/1 PNC 922250
- 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
- Struttura fissa per teglie pasticceria (400x600mm) 5 livelli, passo 85mm, per forni 6 GN 1/1, LW (da fissare dentro al forno al posto della struttura GN di serie) PNC 922282
- 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
- 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
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio + 4 spiedini lunghi - per forni GN 1/1 LW. PNC 922324
- "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
- Supporto per rialzo base del forno 6 gn 1/1 o per rialzo di due forni sovrapposti 6+6 gn 1/1 PNC 922330
- Rialzo per due forni 6 GN 1/1 sovrapposti con ruote (altezza rialzo 250 mm) PNC 922331
- 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
- Microfiltro per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922342
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922343

- Kit valvola di non ritorno - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- 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
- 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 pasticceria-panetteria 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=20mm PNC 925012
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925013