Electrolux

air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-convect

Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 1/1

269202 (AOS101ECA2) Forno air-o-convect con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, 10 GN 1/1, cottura in 2 fasi, sistema di pulizia automatico

Descrizione

Articolo N° _____

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti.
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.
Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico.Iniezione manuale dell'acqua in cella.Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione.Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente, 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

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) 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).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici).
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda di temperatura inclusa
- 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.

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 ❑
- "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 ❑

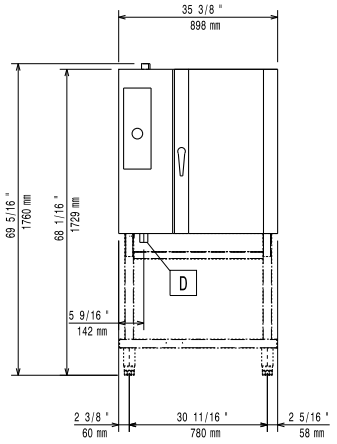
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- 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 ❑

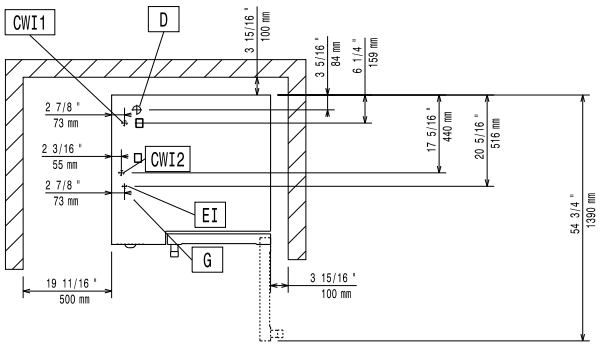
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 1/1

Fronte

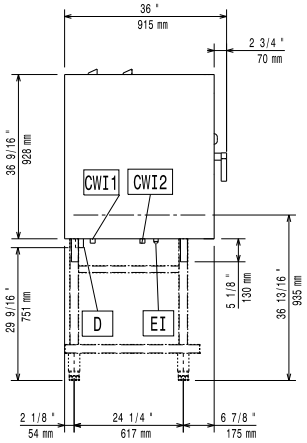


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
269202 (AOS101ECA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	17.5 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Acqua

Attacco acqua "CW"	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:	10 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Peso netto:	139 kg
Peso imballo:	160 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