

air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-convect

Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

269203 (AOS102ECA2)

Forno air-o-convect con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, 10 GN 2/1, 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 portategole GN 2/1, 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 guide GN 2/1, passo 65 mm.

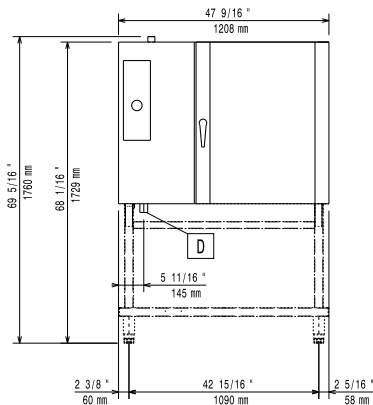
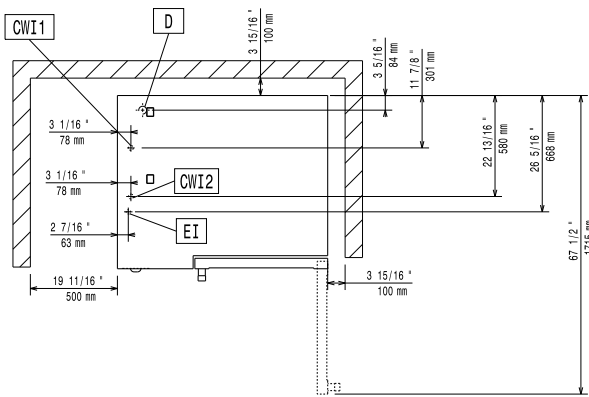
Costruzione

- 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.

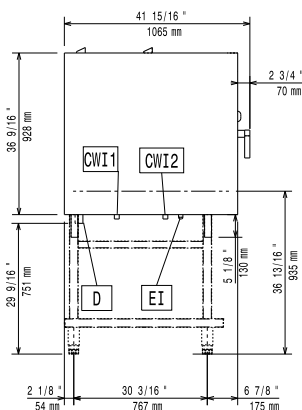
Accessori opzionali

- 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 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
- 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
- Filtro per pannello di controllo forni 10 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922247
- 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

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
269203 (AOS102ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Potenza installata 25 kW
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; - 2/1 Gastronorm;
GN: 20 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico: 80 kg
Informazioni chiave
Peso netto: 175 kg
Peso imballo: 201 kg
Altezza imballo: 1265 mm
Larghezza imballo: 1265 mm
Profondità imballo: 1135 mm
Volume imballo: 1.82 m³

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 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
- 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
- Filtro per pannello di controllo forni 10 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922247
- 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