Electrolux

air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 20 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-convect

Forno a convezione con vapore diretto elettrico 20 GN 1/1

269204 (AOS201ECA2) Forno air-o-convect con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, 20 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 carrello portateglie GN 1/1, passo 63mm e filtro pannello di controllo.

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 un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

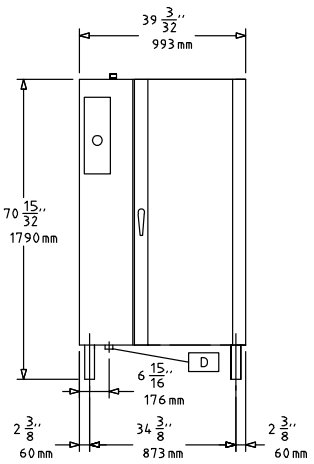
Costruzione

- 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.

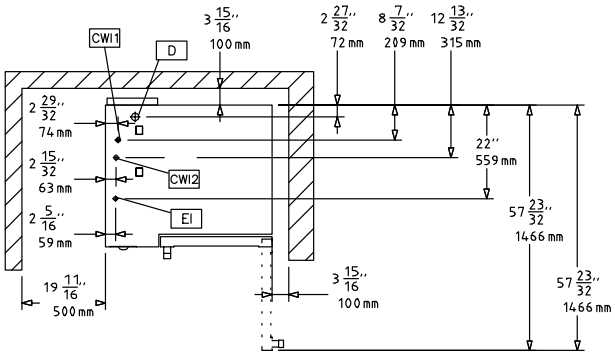
Electrolux
air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 20 GN 1/1

air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 20 GN 1/1

Fronte

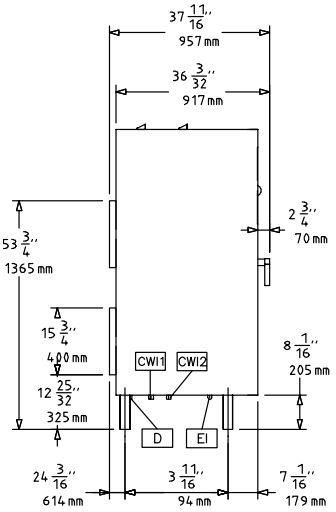


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
269204 (AOS201ECA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Potenza installata	34.5 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 [/ 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:	20 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	100 kg

Informazioni chiave

Peso netto:	257 kg
Peso imballo:	279 kg
Altezza imballo:	2040 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	1050 mm
Volume imballo:	2.18 m³

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

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922248

Accessori opzionali

- 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 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 80mm PNC 922010 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922014 ❑
- Carrello con struttura banqueting 54 piatti per forno 20 GN 1/1 (passo 74mm) PNC 922016 ❑
- 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 per teglie pasticceria, per 20 GN 1/1, passo 80 mm PNC 922068 ❑
- Carrello con struttura banqueting 45 piatti (passo 85 mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922072 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1.2 Kg) PNC 922086 ❑
- Protezione porta per preriscaldamento forno 20 GN 1/1, senza carrello PNC 922094 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- 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 ❑
- Supporto a muro per tanica detergente PNC 922209 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forno 20 GN 1/1 PNC 922243 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321 ❑
- 4 spiedi lunghi PNC 922327 ❑
- 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - 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 ❑

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