Electrolux

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto gas GPL 20GN2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-convect Touchline

Forno vapore diretto gas GPL 20GN2/1

266715 (AOS202GKD1) FORNO AIR-O-CONVECT TOUCH GAS GPL20GN2/1

Descrizione

Articolo N° _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, gas GPL 20 GN 2/1, con vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità dei cibi. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; programmabilità per salvare le ricette, pre-riscaldo automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304, camera di cottura igienica con angoli arrotondati. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffeddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Air-o-clean™: sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.

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).
- Programmabilità: fino a 1000 ricette possono essere memorizzate per replicare la stessa ricetta in ogni momento. Comprende anche 16 fasi di cottura.
- Ventola a velocità variabile: velocità massima, mezza velocità e velocità ad impulsi.
- Ciclo di mantenimento per mantenere caldi i cibi a fine cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- MultiTimer funzione: permette di gestire fino a 14 cicli di cottura diversi, migliorando la flessibilità per garantire eccellenti risultati in cucina. Possono essere memorizzate più di 70 ricette.
- air-o-clean™ sistema di lavaggio automatico integrato (4 cicli) con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.
- Gestione integrata HACCP.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda di temperatura inclusa
- Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l' interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
- 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.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie PNC 922044 per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std)

Electrolux

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto gas GPL 20GN2/1

- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922249

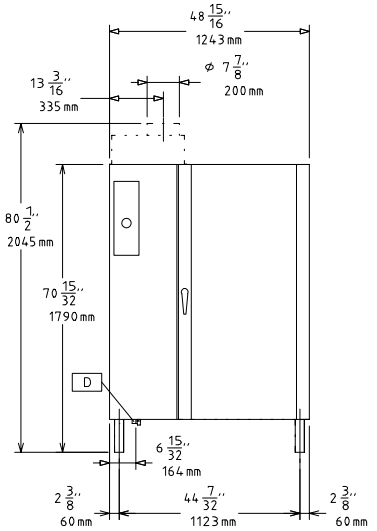
Accessori opzionali

- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con 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 ❑
- 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 portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044 ❑
- Carrello con struttura portateglie (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 ❑
- Supporto a muro per tanica detergente PNC 922209 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235 ❑
- 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 ❑
- Kit conversione da GPL a gas metano PNC 922278 ❑
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW PNC 922280 ❑
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- ADATTATORE PER CAMINO PNC 922346 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006 ❑

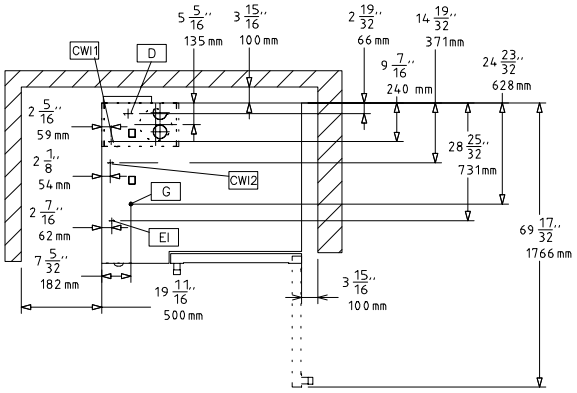
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto gas GPL 20GN2/1

Fronte

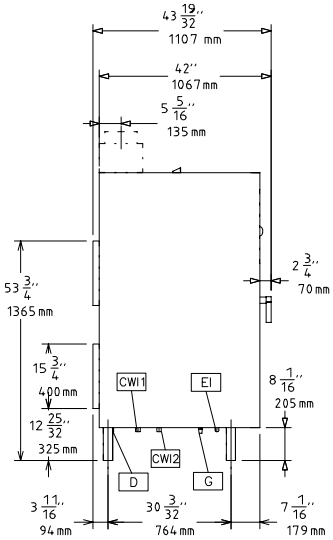


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
266715 (AOS202GKD1)	230 V/1N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	27.4 mbar
GPL	
Resistenze:	187495 BTU (55 kW)
Carico termico totale:	187495 BTU (55 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza Totale:	da 0 a 5 °f
Pressione, bar min/max:	1.5-4.5 bar
Pressione:	22-65 psi (1.5-4.5 bar)
Scarico "D":	2"

Electrolux raccomanda l'uso di acqua trattata in base alle specifiche condizioni dell'acqua della rete.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Installazione

Installazione:	5 cm posteriori, laterali e destri.
Spazio consigliato per l' accesso alla manutenzione:	50 cm sul lato sinistro

Capacità

GN:	20 - 2/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	180 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1795 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1243 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1107 mm
Peso netto:	378 kg
Numero/tipologia di griglie	20 - 2/1 Gastronorm
Guide:	63 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	933 mm
Dimensioni interne, profondità:	830 mm
Dimensioni interne, altezza:	1450 mm

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 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 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 ❑
- 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 portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044 ❑
- Carrello con struttura portateglie (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 ❑
- Supporto a muro per tanica detergente PNC 922209 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235 ❑
- 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 ❑
- Kit conversione da GPL a gas metano PNC 922278 ❑
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW PNC 922280 ❑
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- ADATTATORE PER CAMINO PNC 922346 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006 ❑

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