



air-o-convect Touchline

Forno vapore diretto, gas, 10GN2/1

266703 (AOS102GKGI)

Forno air-o-convect con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 2/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), funzioni air-o-clean

Descrizione

Articolo N° _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, gas 10 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-riscaldamento 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 raffreddamento 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 guide GN 2/1, passo 65 mm.

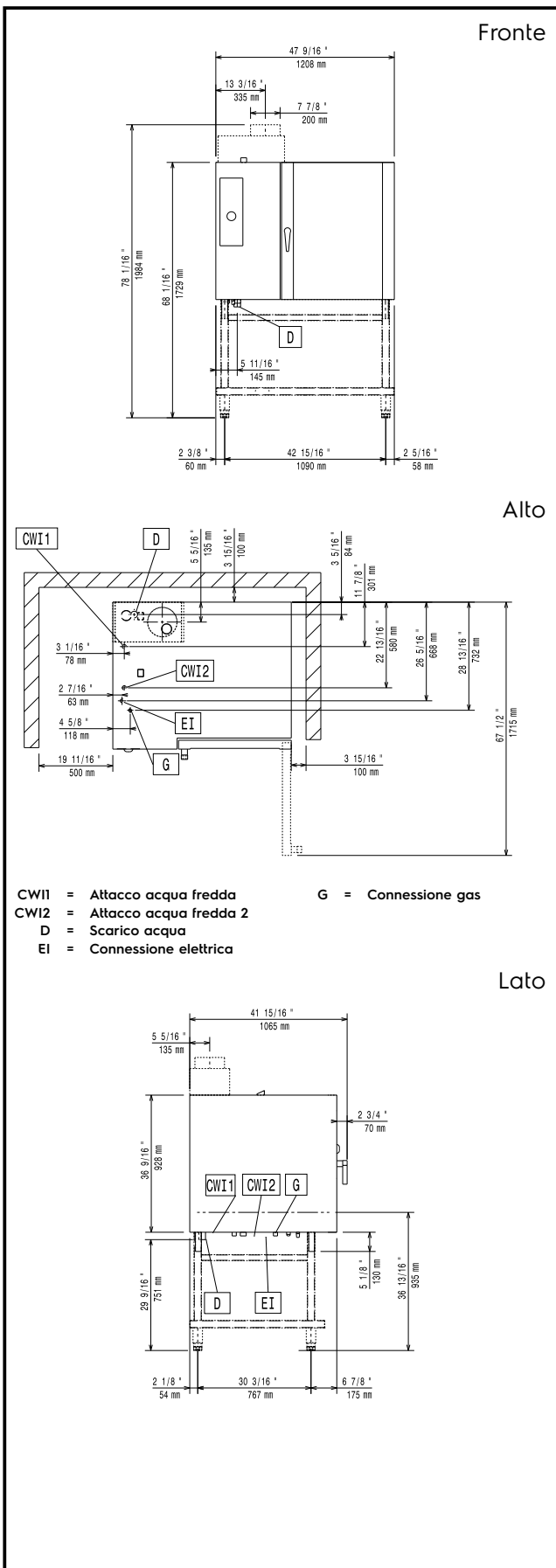
Costruzione

- 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

- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 10 GN 2/1 PNC 640415

- 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
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235
- 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 conversione da gas metano a GPL PNC 922277
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- 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
- ADATTATORE PER CAMINO PNC 922346
- 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



Elettrico

Tensione di alimentazione:

266703 (AOS102GKG1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Gas

Diametro collegamento gas

ISO 7/1: 1/2" MNPT

Gas naturale:

Pressione: 17.4 mbar

Resistenze: 68180 BTU/h (20 kW)

Carico termico totale: 92043 BTU/h (27 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": 1"1/4

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: 10 - 2/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 70 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1208 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1065 mm

Peso netto: 191 kg

Numero/tipologia di griglie: 10 - 2/1 Gastronorm

Guide: 65 mm

Cicli di cottura - convezione: 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 640 mm

Dimensioni interne, profondità: 855 mm

Dimensioni interne, altezza: 736 mm

Accessori opzionali

- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 10 GN 2/1 PNC 640415
- 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
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235
- 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 conversione da gas metano a GPL PNC 922277
- Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- 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
- ADATTATORE PER CAMINO PNC 922346
- 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