



air-o-convect Touchline

Forno vapore diretto, gas, 20GN1/1

266704 (AOS201GKG1)

FORNO AIR-O-CONVECT
TOUCH GAS 20 GN 1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, gas 20 GN 1/1, 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: _____

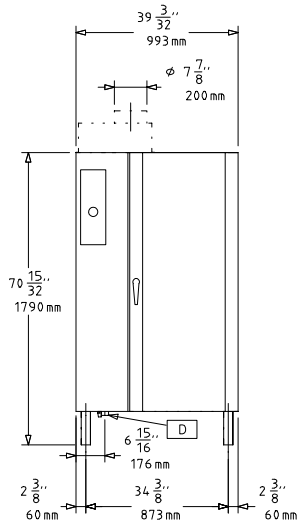
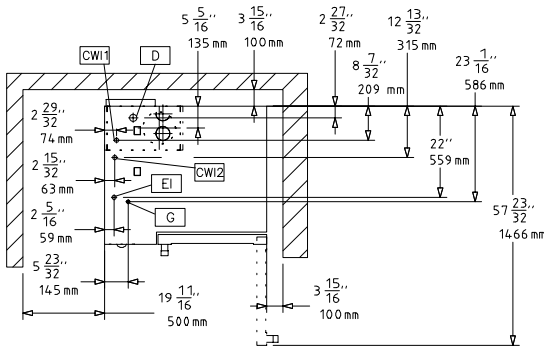
Caratteristiche e benefici

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

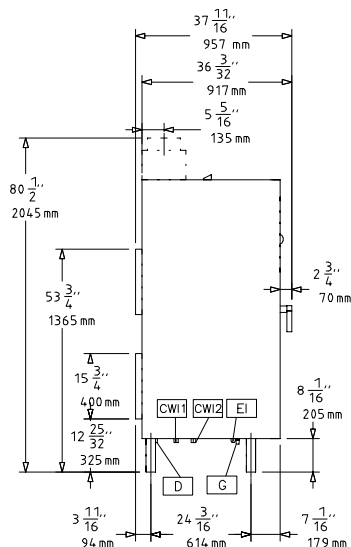
Costruzione

- 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.

Accessori inclusi

Fronte

Alto


CW1 = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
266704 (AOS201GKG1) 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: 17.4 mbar

Resistenze: 136360 BTU/h (40 kW)

Carico termico totale: 136360 BTU/h (40 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: 20 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, altezza: 1795 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 993 mm

Dimensioni esterne, profondità: 957 mm

Peso netto: 297 kg

Numero/tipologia di griglie 20 - 1/1 Gastronorm

Guide: 63 mm

Cicli di cottura - convezione 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 460 mm

Dimensioni interne, profondità: 715 mm

Dimensioni interne, altezza: 1450 mm

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 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
- 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
- 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 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

- Kit conversione da gas metano a GPL PNC 922277
- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate per 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
- ADATTATORE PER CAMINO PNC 922346
- Kit valvola di non ritorno - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Teglia pasticceria-panetteria GN 1/1 PNC 925006