

**air-o-convect Touchline**  
**Forno vapore diretto elettrico 20**  
**GN2/1**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-convect Touchline

Forno vapore diretto elettrico 20 GN2/1

266205 (AOS202EKA1)

FORNO AIR-O-CONVECT  
TOUCH ELET.20 GN 2/1

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, elettrico 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-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: \_\_\_\_\_

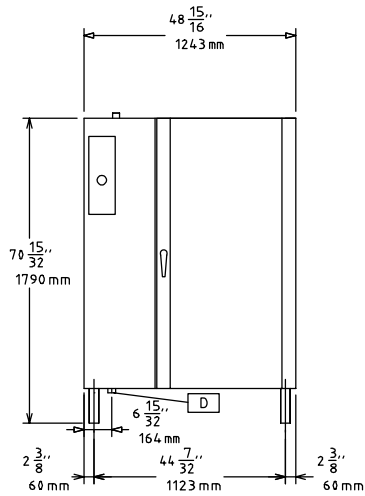
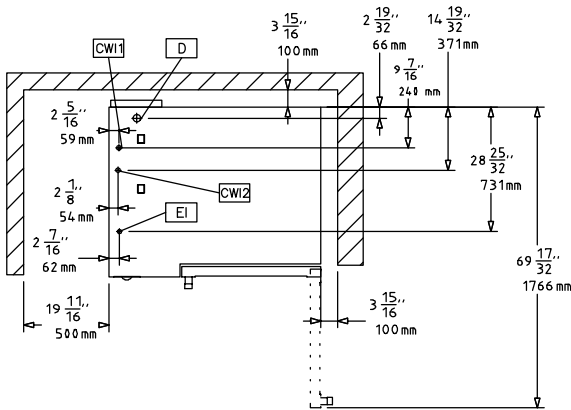
## Caratteristiche e benefici

- 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 carrello per teglie GN 2/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

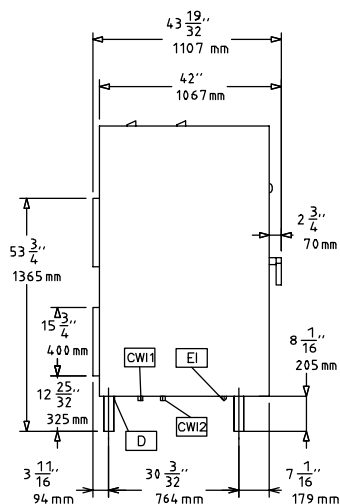
## Costruzione

- 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

**Fronte**

**Alto**


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

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

266205 (AOS202EKA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Potenza installata**

50 kW

**Acqua**

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

**Attacco acqua "CW"** 3/4"

**Durezza totale dell'acqua:** da 0 a 5 °f

**Pressione, bar min/max:** 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:** 318.75 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

**Accessori inclusi**

- 1 x Carrello con struttura portateghe 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 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
- 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 portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044
- Carrello con struttura portateghe (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
- 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
- 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
- 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
- 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 pasticceria-panetteria GN 1/1 PNC 925006