Electrolux

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto elettrico
10GN1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-convect Touchline

Forno vapore diretto elettrico 10GN1/1

266202 (AOS101EKA1) FORNO AIR-O-CONVECT TOUCH ELET.10 GN 1/1

Descrizione

Articolo N° _____

Forno air-o-convect con pannello di controllo touch screen alta risoluzione, elettrico 10 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-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.
- air-o-clean™ sistema di lavaggio automatico integrato (4 cicli) con funzioni "Green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.
- Gestione integrata HACCP.
- 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.
- 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 vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.

Costruzione

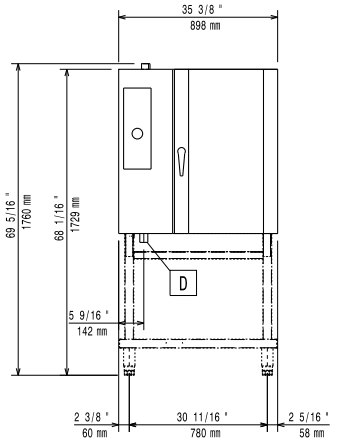
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

Accessori opzionali

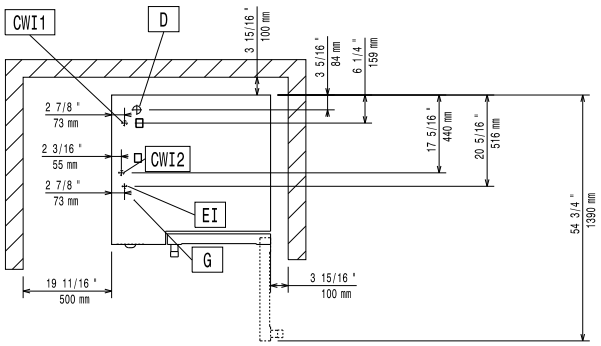
Electrolux
air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto elettrico 10GN1/1

air-o-convect Touchline
Forno vapore diretto elettrico
10GN1/1

Fronte

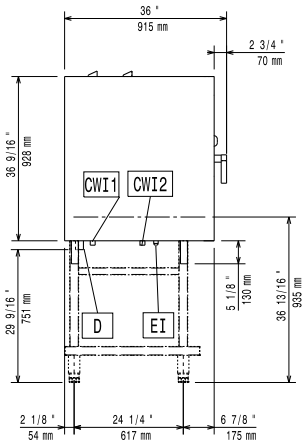


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
266202 (AOS101EKA1)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	17.5 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza Totale	da 0 a 5 °f
Pressione, bar min/max:	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 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	898 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Peso netto:	139 kg
Numero/tipologia di griglie	10 - 1/1 Gastronorm
Guide:	65 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	460 mm
Dimensioni interne, profondità:	715 mm
Dimensioni interne, altezza:	736 mm

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

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas — PNC 640791 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas — PNC 640792 ❑
- Cappa "odourless/cattura odori" per forni air-o-steam/air-o-convect elettrici 10 GN 1/1 (con l'utilizzo del supporto base codice 922330 puo' essere installata anche sul forno elettrico 6 GN 1/1) — PNC 640796 ❑
- 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 ❑
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922003 ❑
- Carrello per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922004 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 65 mm (standard) — PNC 922006 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 8 GN 1/1, passo 80 mm — PNC 922009 ❑
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922012 ❑
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1 — PNC 922013 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti per forno 10 GN 1/1 (passo 65 mm) — PNC 922015 ❑
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Supporto teglie per base aperta per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922021 ❑
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) — PNC 922036 ❑
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 1/1, passo 80 mm (8 guide) — PNC 922066 ❑
- Struttura banqueting 23 piatti (passo 85 mm) per forno 10 GN 1/1 — PNC 922071 ❑
- Kit rotaie e maniglia per struttura portateglie per 6&10 GN 1/1 — PNC 922074 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1.2 Kg) — PNC 922086 ❑
- Struttura scorrevole portateglie rinforzata,11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 - LW — PNC 922099 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- 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 per forno 6 e 10 GN 1/1 con supporto teglie — PNC 922195 ❑
- 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 forno e supporto teglie per 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922223 ❑
- Base armadiata calda con umidificatore per forni 6&10 GN 1/1, con supporto per teglie GN 1/1 e 600X400mm — PNC 922227 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN 1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922245 ❑
- Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) — PNC 922248 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 1/1 — PNC 922251 ❑
- 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 ❑
- 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 guide pasticceria per teglie 400x600mm, per basi forni 6&10 GN 1/1, passo 80 mm (5 guide) — PNC 922286 ❑
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1, LW — PNC 922287 ❑
- 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 ❑
- Struttura fissa per teglie pasticceria (400x600mm) 8 livelli, passo 85mm, per forni 10 GN 1/1, LW (da fissare dentro al forno al posto della struttura GN di serie) — PNC 922292 ❑
- 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 ❑
- Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN 1/1 su forni elettrici 6 &10 GN 1/1, inclusi tubi di scarico e kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922319 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 922320 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922321 ❑

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

• Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto)	PNC 922323 ❑
• "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 ❑
• 4 spiedi lunghi	PNC 922327 ❑
• Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329 ❑
• Ruote per due forni sovrapposti (6 GN1/1+6 GN1/1 o 6 GN1/1+10 GN1/1)	PNC 922333 ❑
• Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi.	PNC 922338 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922347 ❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348 ❑
• TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1	PNC 925006 ❑

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