

air-o-steam
Forno combinato touchline a gas
GPL 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Forno combinato touchline a gas GPL 10 GN 1/1

267712 (AOS101GTD1)

Forno combi air-o-steam con touch screen alta risoluzione, gas GPL, 10 GN 1/1; 3 modalità di cotture (automatica, programmata, manuale), funzioni air-o-clima e air-o-clean

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione vapore con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue). Air-o-clima: controllo reale dell'umidità con sensore Lambda per risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Con i cicli di aria calda air-o-clima si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo. Boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Air-o-flow, uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate le funzioni "GREEN" a risparmio energetico, quali: salta fase asciugatura (riduzione consumo energia elettrica), riduci il consumo acqua, salta fase brillantante (risparmio acqua e brillantante). Tre modalità di cottura: Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-Bassa Temperatura LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB ed essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un

migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm. Predisposto per gas GPL.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Modalità automatica: è possibile scegliere tra diverse tipologie di alimenti; il forno seleziona automaticamente il corretto clima di cottura, la temperatura e il tempo. I preset personalizzati si possono memorizzare direttamente nel forno (fino ad un massimo di 60 preset). La modalità automatica offre 3 cicli speciali:
 - Ciclo di cottura a bassa temperatura (LTC) indicato per grossi pezzi di carne per ridurre al minimo la perdita di peso, massimizzando la qualità del prodotto.
 - Ciclo di rigenerazione: gestione dell'umidità efficiente per riscaldare rapidamente il cibo.
 - Ciclo di lievitazione: grazie al sistema air-o-clima vengono generate le condizioni ideali per un perfetto processo di lievitazione
- Modalità di programmazione: possono essere memorizzate nella memoria del forno un massimo di 1000 ricette per ricreare una esatta cottura in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppati in 16 gruppi diversi per organizzare meglio il menu. Sono disponibili 16 programmi di cottura
- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
 - a secco (max 300 ° C): ideale per la cottura a bassa umidità.
 - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 ° C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
 - Ciclo vapore (100 ° C): per frutti di mare e verdure.
 - Vapore ad alta temperatura (max 130 ° C).
 - Ciclo combinato (max 250 ° C): la combinazione di calore convettivo e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- air-o-clima: attraverso l'utilizzo del sensore Lambda, il sistema è in grado di controllare l'umidità in camera.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- Controllo sicurezza HACCP: la gestione HACCP per registrare il processo di cottura è disponibile su richiesta.
- Funzione di decalcificazione per guidare l'operatore durante la fase di decalcificazione del boiler.
- 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.
- Sonda USB per garantire risultati di cottura eccellenti anche con prodotti sottovuoto (accessorio opzionale).
- 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 struttura portateglie GN 1/1, passo 65 mm. Predisposto per il GPL.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici e funzioni green per un

risparmio energetico, di acqua e brillantante).

Costruzione

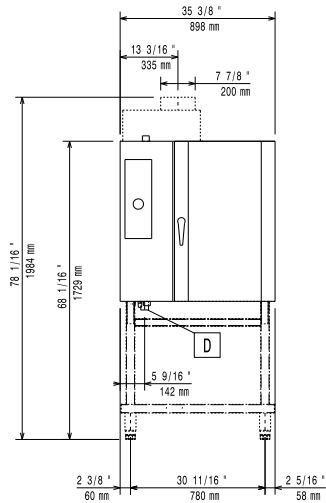
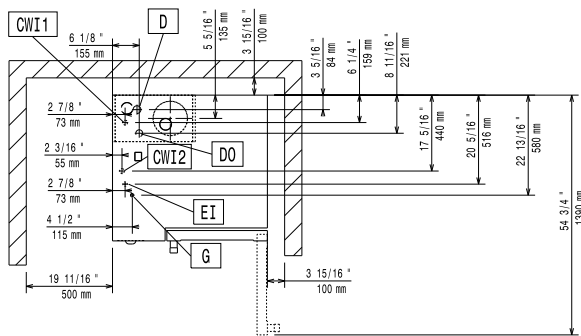
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno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

Accessori opzionali

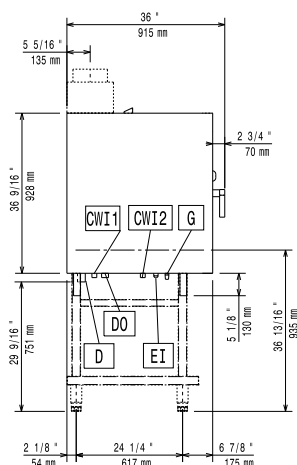
- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 6 e 10 GN 1/1 PNC 640413
- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas PNC 640791
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640413) su installazioni di forni a gas PNC 640792
- 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
- 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
- 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
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235
- 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 6&10 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922246
- 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
- Kit conversione da GPL a gas metano PNC 922278
- 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
- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 922300

- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni a gas 6 & 10 GN 1/1, inclusi tubi di scarico e kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922318
- Kit piedini flangiati PNC 922320
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- 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
- 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

Fronte

Alto


CWI1 = Attacco acqua fredda	EI = Connessione elettrica
CWI2 = Attacco acqua fredda 2	G = Connessione gas
D = Scarico acqua	
DO = Tubo di scarico	

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:
267712 (AOS101GTD1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" MNPT
 GPL
 Pressione: 27.4 mbar
 Generatore di vapore: 68180 BTU (20 kW)
 Resistenze: 68180 BTU (20 kW)
 Carico termico totale: 119315 BTU (35 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW" 3/4"
 Attacco acqua "FCW" 3/4"
 Durezza totale: 5-50 ppm
 Pressione, bar min/max: 1.5-4.5 bar
 Scarico "D": 1"1/4"

Electrolux [/ b] raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.

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

Installazione

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.
Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN: 10 - 1/1 Gastronorm
 Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave

Peso netto: 156.4 kg
 Peso imballo: 184 kg
 Altezza imballo: 1270 mm
 Larghezza imballo: 990 mm
 Profondità imballo: 950 mm
 Volume imballo: 1.19 m³