

air-o-steam
Forno combinato touchline a gas
GPL 20 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Forno combinato touchline a gas GPL 20 GN
2/1

267715 (AOS202GTDI)

Forno combi air-o-steam con touch screen alta risoluzione, gas GPL, 20 GN 2/1; 3 modalità di cottura (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 carrello portateghe GN 2/1, passo 63mm. e filtro pannello di controllo. 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 n.1 carrello GN 2/1 passo 63 millimetri e pannello di chiusura porta.
- 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.

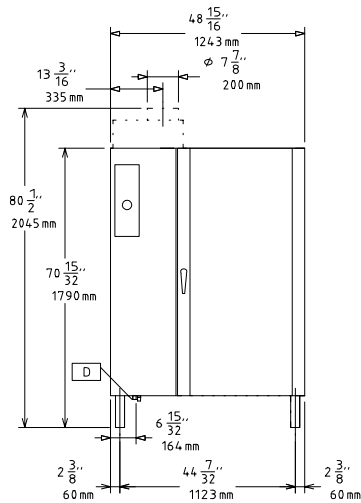
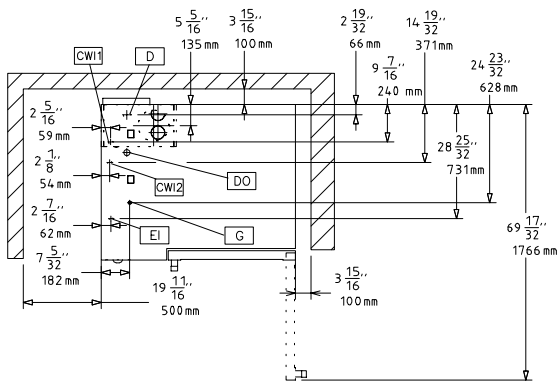
Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie 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

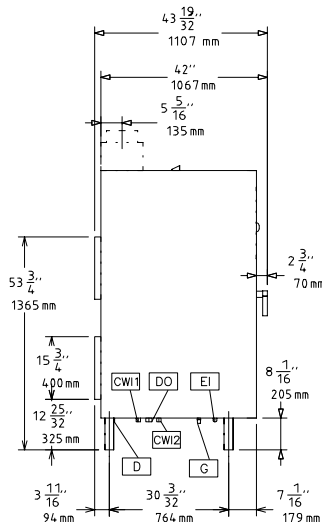
Accessori opzionali

- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri 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 portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044
- Carrello con struttura portateglie (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
- 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 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
- Kit conversione da GPL a gas metano PNC 922278
- 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
- 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 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:
 267715 (AOS202GTD1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" MNPT
 GPL
 Pressione: 27.4 mbar
 Generatore di vapore: 187495 BTU (55 kW)
 Resistenze: 187495 BTU (55 kW)
 Carico termico totale: 323855 BTU (95 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
 Pressione: 22-65 psi (1.5-4.5 bar)
 Scarico "D": 2"

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: 20 - 2/1 Gastronorm
 GN: 40 - 1/1 contenitori
 Capacità massima di carico: 200 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 1795 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 1243 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 1107 mm
 Peso netto: 382.5 kg
 Peso imballo: 435 kg
 Volume imballo: 3.02 m³