Electrolux

air-o-steam
Forno combinato touchline a gas naturale 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-steam

Forno combinato touchline a gas naturale 10 GN 2/1

267703 (AOS102GTG1)

Forno combi air-o-steam con touch screen alta risoluzione, gas, 10 GN 2/1; 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 modalita' 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 2/1, passo 65mm.

Approvazione: _____

Electrolux
air-o-steam
Forno combinato touchline a gas naturale 10 GN 2/1

Electrolux

air-o-steam
Forno combinato touchline a gas naturale 10 GN 2/1

Caratteristiche e benefici

- Modo Automático: simplemente tiene que seleccionar la familia y el tipo de alimento, el horno controlará la temperatura, la temperatura durante de cocción y el tiempo. Se pueden personalizar y guardar hasta 60 de las recetas que hay por familia. También hay disponible tres ciclos especiales automáticos: - Cocción a Baja Temperatura (LTC): minimiza la pérdida de peso y maximiza la calidad para grandes piezas de carne. - Ciclo de Regeneración, controla las mejores condiciones de humedad para regenerar los productos. - Ciclo de fermentación: gracias a air-o-clima es posible crear el ambiente perfecto para la fermentación.
  - 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 un amassima 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 mentenere 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.
- Fornito con guide GN 2/1, passo 65 mm.
- 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 autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici e funzioni green per un risparmio energetico, di acqua e brillantante).
- 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.

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 10 GN 2/1	PNC 640415 ❑
• Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas	PNC 640793 ❑
• Cappa con motore per forno 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas	PNC 640794 ❑
• 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 ❑
• Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922012 ❑
• Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304	PNC 922017 ❑
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036 ❑
• Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 10 GN 2/1	PNC 922041 ❑
• Carrello per struttura teglie scorrevole per forno 10 GN 2/1	PNC 922042 ❑
• Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 65 mm	PNC 922043 ❑
• Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80 mm	PNC 922045 ❑
• Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1	PNC 922047 ❑
• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922048 ❑
• Struttura banqueting 51 piatti (passo 75 mm) per forno 10 GN 2/1	PNC 922052 ❑

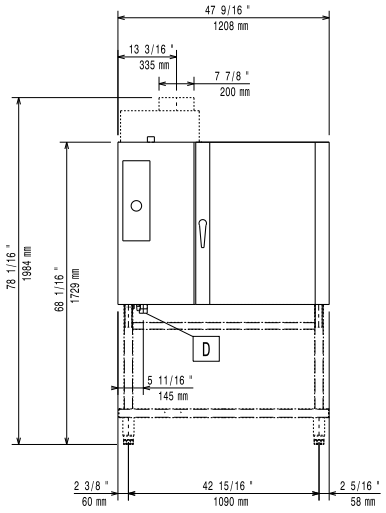
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 2/1, passo 80 mm (8 guide) PNC 922067 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175 ❑
- 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 con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922198 ❑
- 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 per forno e supporto teglie per 10 GN 2/1 PNC 922234 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235 ❑
- Base armadiata calda con umidificatore e supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922238 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Filtro per pannello di controllo forni 10 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922247 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 2/1 PNC 922252 ❑
- 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 gas metano a GPL PNC 922277 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 922320 ❑
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. PNC 922325 ❑
- 6 spiedi corti PNC 922328 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922336 ❑
- 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350 ❑

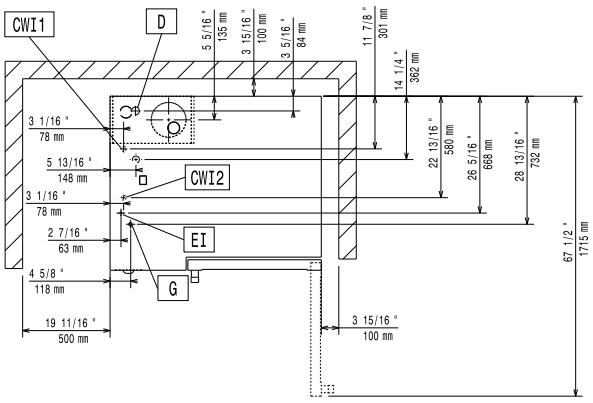
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-steam
Forno combinato touchline a gas naturale 10 GN 2/1

Fronte

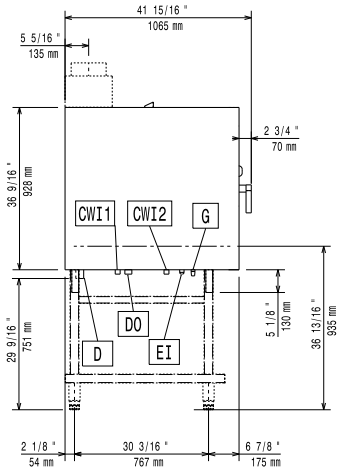


Alto



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:	
267703 (AOS102GTG1)	230 V/1N ph/50/60 Hz
E' richiesto un interruttore di intercettazione.	

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	17.4 mbar
Generatore di vapore:	25 kW
Resistenze:	92043 BTU (27 kW)
Carico termico totale:	153405 BTU (45 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":	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 - 2/1 Gastronorm;
GN:	20 - 1/1 contenitori
Capacità massima di carico:	80 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1208 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1065 mm
Peso netto:	203 kg

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

Accessori opzionali

- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 10 GN 2/1 PNC 640415 ❑
- Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640793 ❑
- Cappa con motore per forno 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640794 ❑
- 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 ❑
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922012 ❑
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 PNC 922017 ❑
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 10 GN 2/1 PNC 922041 ❑
- Carrello per struttura teglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 PNC 922042 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 65 mm PNC 922043 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80 mm PNC 922045 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922047 ❑
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922048 ❑
- Struttura banqueting 51 piatti (passo 75 mm) per forno 10 GN 2/1 PNC 922052 ❑
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 2/1, passo 80 mm (8 guide) PNC 922067 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175 ❑
- 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 con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922198 ❑
- 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 per forno e supporto teglie per 10 GN 2/1 PNC 922234 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazioni senza cappa) PNC 922235 ❑
- Base armadiata calda con umidificatore e supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922238 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Filtro per pannello di controllo forni 10 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922247 ❑
- Scudo termico per forno 10 GN 2/1 PNC 922252 ❑
- 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 gas metano a GPL PNC 922277 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 922320 ❑
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. PNC 922325 ❑
- 6 spiedi corti PNC 922328 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922336 ❑
- 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350 ❑

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