Electrolux

air-o-steam
Forno combinato a gas naturale classe B 20 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-steam

Forno combinato a gas naturale classe B 20 GN 1/1

268704 (AOS201GBG2) Forno combi air-o-steam, gas, 20 GN 1/1, livello B, con sistema di pulizia automatico

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione-vapore con boiler dedicato che garantisce una continua erogazione di vapore in ogni momento.
Air-o-flow: uniformità di cottura garantita grazie alla ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati e un ciclo semi-automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella.Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 ° C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione.Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi.Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda spillone ad un sensore per una cottura ottimale. 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 portateglie GN 1/1, passo 63mm e filtro pannello di controllo.

Approvazione: _____

Electrolux Professional
www.electrolux.it/professional
foodservice@electrolux.it

Electrolux
air-o-steam
Forno combinato a gas naturale classe B 20 GN 1/1

Electrolux

air-o-steam
Forno combinato a gas naturale classe B 20 GN 1/1

Caratteristiche e benefici

- 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.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici).
- Sonda di temperatura inclusa
- 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
- Ciclo di rigenerazione: ottimizzazione del ciclo di riscaldamento veloce del prodotto da rigenerare sul piatto e sulla teglia (max 250 ° C).
- Tecnologia by pass: controlla il grado di umidità dell'aria nei cicli combinati e di rigenerazione. Previene sprechi energetici e di acqua.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Fornito con un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

Costruzione

- Bruciatori ad alta efficienza e basse emissioni.
- 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 1/1, passo 63mm (std) — PNC 922007
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) — PNC 922248

Accessori opzionali

- 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 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) — PNC 922007 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 80mm — PNC 922010 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 — PNC 922014 ❑
- Carrello con struttura banqueting 54 piatti per forno 20 GN 1/1 (passo 74mm) — PNC 922016 ❑
- 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 per teglie pasticceria, per 20 GN 1/1, passo 80 mm — PNC 922068 ❑
- Carrello con struttura banqueting 45 piatti (passo 85 mm) per forno 20 GN 1/1 — PNC 922072 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1.2 Kg) — PNC 922086 ❑
- Protezione porta per preriscaldamento forno 20 GN 1/1, senza carrello — PNC 922094 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- 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 ❑
- 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 1/1 — PNC 922243 ❑
- 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 gas metano a GPL — PNC 922277 ❑

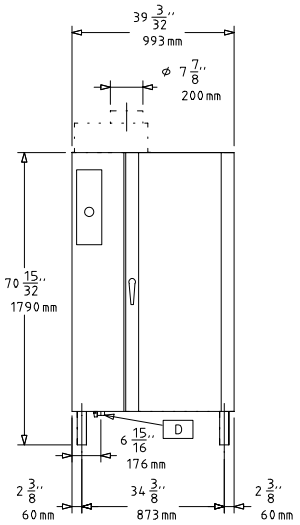
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW	PNC 922280 ❑
• 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 ❑
• 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 ❑
• Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922321 ❑
• 4 spiedi lunghi	PNC 922327 ❑
• 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 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922347 ❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348 ❑
• TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1	PNC 925006 ❑

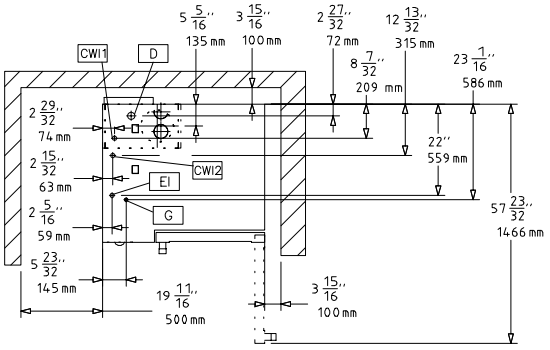
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-steam
Forno combinato a gas naturale classe B 20 GN 1/1

Fronte

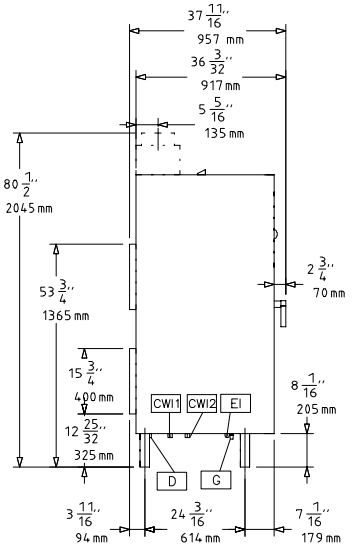


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
268704 (AOS201GBG2)	230 V/1N ph/50/60 Hz
E' richiesto un interruttore di intercettazione.	

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	17.4 mbar
Generatore di vapore:	25 kW
Resistenze:	136360 BTU (40 kW)
Carico termico totale:	197722 BTU (58 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 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 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	100 kg

Informazioni chiave

Peso netto:	312 kg
Peso imballo:	340 kg
Altezza imballo:	2040 mm
Larghezza imballo:	1000 mm
Profondità imballo:	1060 mm
Volume imballo:	2.16 m³

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

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922248

Accessori opzionali

- 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 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 80mm PNC 922010 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922014 ❑
- Carrello con struttura banqueting 54 piatti per forno 20 GN 1/1 (passo 74mm) PNC 922016 ❑
- 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 per teglie pasticceria, per 20 GN 1/1, passo 80 mm PNC 922068 ❑
- Carrello con struttura banqueting 45 piatti (passo 85 mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922072 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per polli interi (4 polli da 1.2 Kg) PNC 922086 ❑
- Protezione porta per preriscaldamento forno 20 GN 1/1, senza carrello PNC 922094 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- 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 ❑
- 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 1/1 PNC 922243 ❑
- 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 gas metano a GPL PNC 922277 ❑
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW PNC 922280 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321 ❑
- 4 spiedi lunghi PNC 922327 ❑
- 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 ❑
- - 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