Electrolux

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-steam

Forno combinato touchline a gas naturale 20 GN 2/1

267705 (AOS202GTG1)

Forno combi air-o-steam con touch screen alta risoluzione, gas, 20 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 carrello portateglie GN 2/1, passo 63mm e filtro per pannello di controllo

Approvazione: _____

Electrolux

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

Electrolux

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

Caratteristiche e benefici

- Modalità programmata: scegliendo il tipo di famiglia e cibo, il forno seleziona automaticamente l'appropriato tipo di cottura, temperatura e tempo. È possibile salvare un massimo di 60 impostazioni personalizzate per gruppo. Tre cicli automatici disponibili:
  - 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 carrello per teglie GN 2/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.
- 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.

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 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 ❑
• 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 gas metano a GPL	PNC 922277 ❑

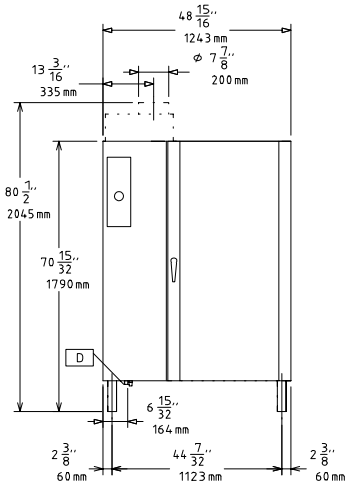
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 & 2/1, LW	PNC 922280 ❑
• Sonda USB per cottura sottovuoto, compatibile con forni air-o-steam Touchline con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10	PNC 922281 ❑
• 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 "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 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922347 ❑
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348 ❑
• TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1	PNC 925006 ❑

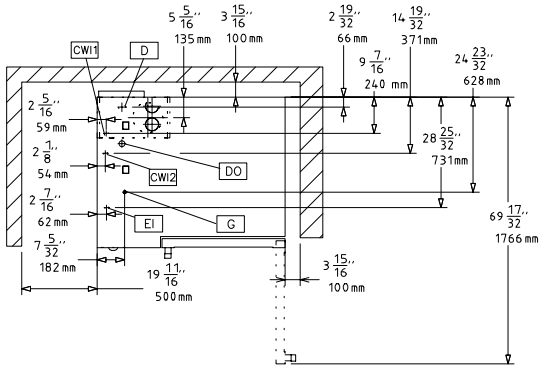
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

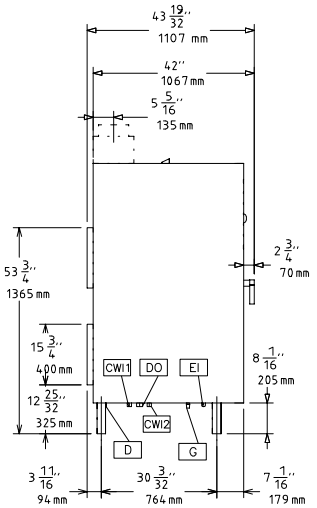


Alto



CWI = Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
267705 (AOS202GTG1)	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:	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
Pressure, 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
Max load capacity:	200 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1795 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1243 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1107 mm
Peso netto:	414 kg
Peso imballo:	432 kg
Volume imballo:	3.04 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 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 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 ❑
- 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 gas metano a GPL PNC 922277 ❑
- 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 ❑
- 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 "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 ❑
- - 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