

**air-o-steam**  
**Forno combinato a gas naturale**  
**classe B 20 GN 2/1**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-steam

Forno combinato a gas naturale classe B 20  
GN 2/1**268705 (AOS202GBG2)**Forno combi air-o-steam,  
gas, 20 GN 2/1, 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 Bypass 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

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

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 pannello di controllo.

## 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 mantenere 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 carrello per teglie GN 2/1 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.

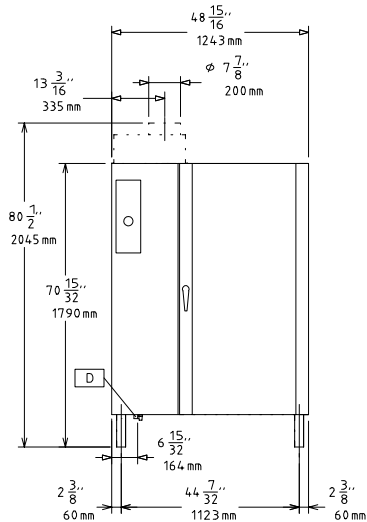
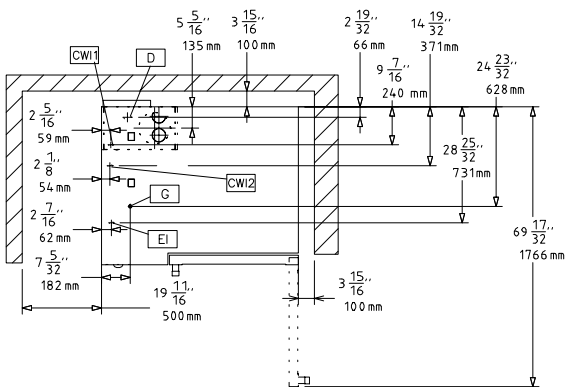
## Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe per PNC 922044 forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std)
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni PNC 922249 20 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi)

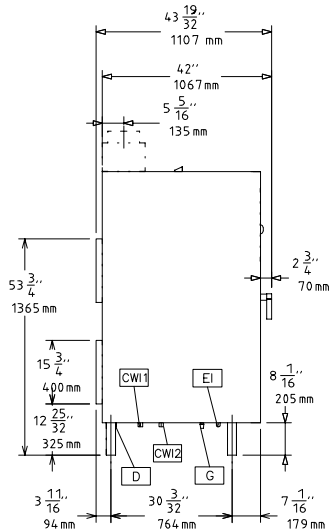
## Accessori opzionali

- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia PNC 920003 □ di resine, con contaltri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno)
- 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 portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044 □
- Carrello con struttura portateghe (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 □
- 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 □
- 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   | G = Connessione gas |
| CWI2 = Attacco acqua fredda 2 |                     |
| D = Scarico acqua             |                     |
| EI = Connessione elettrica    |                     |

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:  
**268705 (AOS202GBG2)** 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/h (55 kW)  
 Carico termico totale: 323855 BTU/h (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 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**

Peso netto: 414 kg  
 Peso imballo: 444 kg  
 Altezza imballo: 2040 mm  
 Larghezza imballo: 1300 mm  
 Profondità imballo: 1170 mm  
 Volume imballo: 3.1 m<sup>3</sup>

**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
- 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
- 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