

**air-o-convect**  
**Forno a convezione con vapore  
diretto a gas naturale 20 GN 1/1**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



air-o-convect

Forno a convezione con vapore diretto a gas  
naturale 20 GN 1/1**269704 (AOS201GCG2)**Forno air-o-convect con  
vapore diretto (11 livelli di  
umidità), gas, 20 GN 1/1,  
cottura in 2 fasi, sistema di  
pulizia automatico**Descrizione****Articolo N°**

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti.

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.

Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente, 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 1/1, passo 63mm e filtro pannello di controllo.

**Approvazione:** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:
  - 0 = nessuna produzione
  - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
  - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
  - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
  - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
  - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici).
- Bruciatore a gas certificato da Gastec per l'alta efficienza e basse emissioni.
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda di temperatura inclusa
- Fornito con un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.

**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.

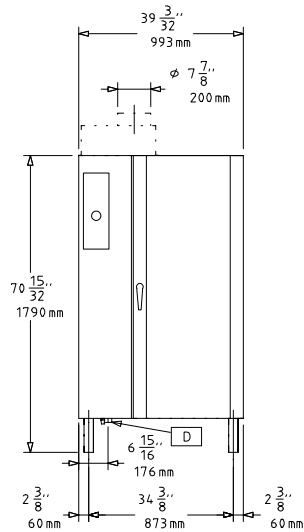
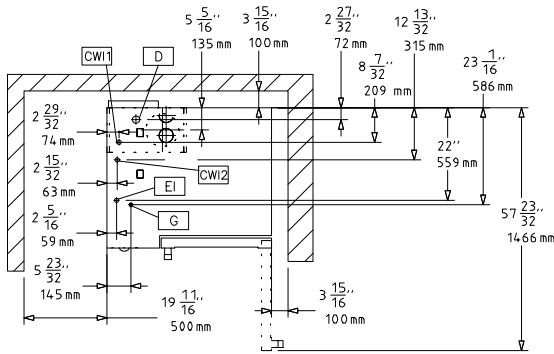
**Accessori inclusi**

- 1 x Carrello con struttura portateghe PNC 922007 per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std)

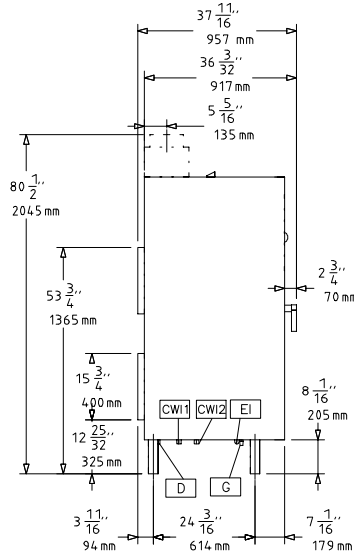
- 1 x Filtro per pannello di controllo forni 20 GN 1/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922248

### Accessori opzionali

- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 GN 1/1) PNC 920002
- 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
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007
- Carrello con struttura portateghe 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
- 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 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
- 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
- Kit valvola di non ritorno - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Teglia pasticceria-panetteria GN 1/1 PNC 925006

**Fronte**

**Alto**


CW1 = Attacco acqua fredda  
 CW2 = Attacco acqua fredda 2  
 D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica  
 G = Connessione gas

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**269704 (AOS201GCG2)** 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

**Resistenze:** 136360 BTU/h (40 kW)

**Carico termico totale:** 136360 BTU/h (40 kW)

**Acqua**
**Attacco acqua "CW"** 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:** 255 kg

**Peso imballo:** 300 kg

**Altezza imballo:** 2040 mm

**Larghezza imballo:** 1020 mm

**Profondità imballo:** 1050 mm

**Volume imballo:** 2.18 m<sup>3</sup>

**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 contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 GN 1/1) PNC 920002
- 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
- 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
- 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 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
- 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
- Kit valvola di non ritorno - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Teglia pasticceria-panetteria GN 1/1 PNC 925006