



# Electrolux

## air-o-steam Yhdistelmäuuni Touchline 8 GN 1/1

KAPPALE # \_\_\_\_\_

MALLI # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

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

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



Electrolux

Yhdistelmäuuni Touchline 8 GN 1/1  
air-o-steam



air-o-steam

Yhdistelmäuuni Touchline 8 GN 1/1

267212 (AOS101ETH1)

YHDISTELMÄUUNI  
TOUCHLINE 8 GN 1/1

### Lyhyt spesifikaatio

#### Kapp. Nro.

Touchline yhdistelmäuunin tunnuspiirre on täydellinen HD kosketusnäyttö, jolla ruoan valmistus tapahtuu helposti. Käyttöpaneelissa ei ole nappeja tai säätimiä, joten se on hygieeninen ja helppo pitää puhtaana. Uunissa on USB-liitäntä, 1000 ohjelmapaikkaa 16 vaiheisille valmistusohjelmille, yli 30 eri kielivaihtoehtoa ja täysin automaattiset puhdistusohjelmat Green Spirit-toiminnoin. Uunissa on kolme eri valmistustilaa: automaattiset valmistusprosessit, ohjelmatila sekä manuaalinen käyttö. Ohjelmat ja tiedot voidaan siirtää helposti toisiin Touchline-uuneihin USB-tikun avulla.

Uunin lämpötilansäätö on välillä 25°C–300°C. Kosteudensäätö tapahtuu täysin automaattisesti air-o-clima-järjestelmän avulla. Järjestelmä mittaa kammion todellista kosteutta ja näin saadaan aina oikea kosteusprosentti kammioon. Toimitukseen kuuluu vakiona johdekehikko GN-astioille, kelautuva ja integroitu pesusuihku sekä monipisteinen lämpötila-anturi.

Lisävarusteita ovat mm. sous-vide-kypsennysmittari, kananpaistojärjestelmät, GN-astiat ja pellit, vedenpehmentimet sekä paljon muuta!

#### HYVÄKSYNTÄ:

### Ominaisuudet

- **Automaattitila:** Valitse ainoastaan ruokalaji sekä -tyyppi ja uuni tekee loput! 8 eri ruokalajikategoriaa joissa useita eri ruokatyyppejä. Kypsennysohjelmat ovat valmiiksi ohjelmoituja. Uuni mukauttaa ohjelmat sopiviksi kypsennettävän ruoan määrän/painon mukaisesti älykkään prosessiohjauksen ansiosta. Kolme erityistä automaattijaksota käytettävissä:
  - Matalalämpöohjelma (LTC) eli ruoanvalmistus matalalla lämpötilalla, jolla saavutetaan pienempi painohävikki ja laadukas kypsennystulos esim. suurten lihapalojen osalta.
  - Uudelleenlämmitys: tehokas kosteuden käyttö nopeaan uudelleenlämmitykseen.
  - Nostatusjakso: luo air-o-clima-tekniikalla täydelliset nostatusolosuhteet.
- **Manuaalinen tila:** perinteinen kypsennystapa valitsemalla asetukset manuaalisesti:
  - Kiertoilmaohjelma (25°C - 300°C)
  - Höyryohjelma (100°C)
  - Tulistettu höyry (101-130°C)
  - Matalalämpöhöyry (25-99°C)
  - Yhdistelmäpaisto-ohjelma (25°C - 250°C)
  - Uudelleenlämmitysohjelma (25°C - 250°C)
- **Ohjelmatila:** uunin muistiin voi tallentaa jopa 1000 valmistusohjelmaa ja ohjelmat voidaan ryhmitellä 16 eri ryhmään. Ohjelmat ovat helposti haettavissa uunin muistista. Yhteen valmistusohjelmaan on ohjelmoitavissa 16 eri kypsennysvaihetta.
- **air-o-clima™:** Uunissa on täydellisesti todelliseen kosteuteen perustuva automaattinen kosteudenhallintajärjestelmä, jossa käytetään hyödyksi Lambda-anturia.
- **Multitimer-ajastus:** Voidaan asettaa johdekohtaisesti valmistusjaksot eri ruokalajeille, takaa loistavat tulokset ja valmistuksen joustavuuden. Yhteensä voidaan tallentaa 70 Multitimer-ohjelmaa uunin muistiin.
- **Automaattinen kalkinpoisto-ohjelma,** jonka avulla käyttäjä voi itse poistaa kalkin höyrykehittimestä
- **air-o-flow:** ulkopuolelta tuleva raikas ilma suunnataan kaksitoimiseen puhaltimeen, joka esilämmittää ilman ja työntää sen paistokammioon tasaisen paistotuloksen varmistamiseksi.
- **6-pisteinen multisensori sisälämpötila-anturi.**
- **USB-liitäntä,** jonka avulla voidaan päivittää uunin ohjelmisto sekä siirtää valmistusohjelmat, HACCP sekä FSC-tiedot nopeasti ja helposti.
- **Valmistusprosessin seuranta (FSC) valvoo,** että kypsennysprosessi noudattaa HACCP-standardeja. Ohjelma ilmoittaa käyttäjälle onko HACCP mukaiset lämpötilat saavutettu.
- **Lisävarusteena saatavissa Sous-Vide paistolämpömittari,** jonka avulla Touchline-uunissa voidaan kypsentää Sous-Vide-tuotteita sisälämpötilaohjatusti.
- **Uunissa johdekehikko 1/1 GN, 80 mm johdeväli.**
- **air-o-clean™:** Neljä erilaista täysin automaattista puhdistusohjelmaa. Jokaiseen ohjelmaan on yhdistettävissä Green Spirit-toiminnot, joilla säästetään vettä, energiaa sekä huuhteluainetta.
- **Uunissa on säädettävä puhaltimen nopeus,** kolme eri nopeutta.



# Electrolux

## air-o-steam

### Yhdistelmäuuni Touchline 8 GN 1/1

#### Rakenne

- IPX5 Suojausluokka
- Rakenne kokonaisuudessaan AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Hygieeninen uunikammio saumattomin liitoksin ja pyöristetyin kulmin.
- Kaksoislämpölasinen ovi varustettuna tippa-astialla. Ovi lukittuu avattaessa neljään eri asentoon, jolla helpotetaan uunin täyttöä ja puhdistusta.
- Huoltotoiminnot voidaan suorittaa helposti saranoidun etupaneelin avulla.
- Integroitu huuhtelusuihku

#### Lisävarusteet

- Höyrykupu ilman puhallinta 6&10 GN1/1 uunit PNC 640791
- Höyrykupu puhaltimella 6&10 GN1/1-uunit PNC 640792
- Vedenpehmentäjä C500 kasetilla, 6 GN 1/1 ja 10 GN 1/1 uunit (vähäiselle höyryn käytön määrällä, alle 2 h per päivä täydellä höyryllä) PNC 920002
- Vedenpehmentäjä kasetilla, STEAM 1200 W PNC 920003
- Automaattinen vedenpehmentäjä uuneille PNC 921305
- Vedenpehmentäjän puhdistussarja PNC 921306
- Uunin jalustan pyöräsarja 6&10 GN 1/1 ja GN 2/1 PNC 922003
- Vaunu siirrettäville johteikoille, 6&10 GN 1/1 uunit ja tehojäähdytyskaapit PNC 922004
- 10 GN 1/1 johteikko pyörillä, 65 mm johdeväli PNC 922006
- 8 GN 1/1 johteikko pyörillä, 80 mm johdeväli PNC 922009
- Säätojalkasarja 6&10 GN uunit PNC 922012
- Lämpöhuppu 10 GN 1/1 PNC 922013
- Bankettijohteikko 30 lautaselle pyörillä, 65 mm johdeväli, 10 GN 1/1 uunit ja tehojäähdytys PNC 922015
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Johteikko avojuustaan 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922021
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) PNC 922036
- Leivinpeltijohteikko pyörillä, 8 kpl 400x600 mm peltiä, 80 mm johdeväli, 10 GN 1/1 uunit PNC 922066
- Bankettijohteikko 23 lautaselle pyörillä, 85 mm johdeväli, 10 GN 1/1 uunit ja tehojäähdytys PNC 922071
- Liukujohde kahvalla 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922074
- Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa per teline) PNC 922086
- Vahvistettu johteikko pyörillä, alin johdepari varattu rasvankeräysastialle, 10 GN 1/1, 64 mm johdeväli PNC 922099
- Ulkopuolinen kytkentäsarja pesu- ja huuhteluaineille PNC 922169
- Huuhtelusuihku uunin sivulle PNC 922171
- Rasvasuodatin 10 GN 1/1 ja GN 2/1 uunille PNC 922178

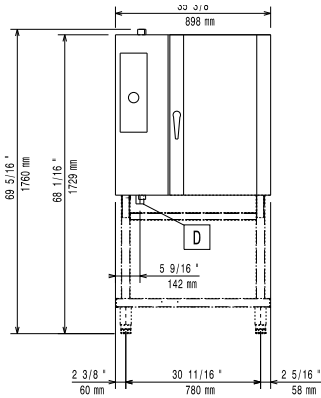
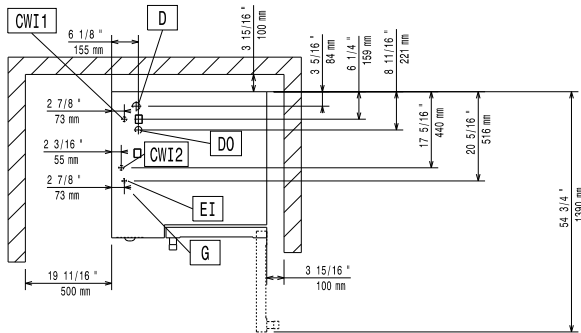
- Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, rei'itetty (400x600x38 mm) PNC 922189
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini (400x600x20 mm) PNC 922190
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini (400x600x20 mm) PNC 922191
- Avojuustasta GN johteikolla 6&10 GN 1/1 PNC 922195
- Kori pesuainesäiliölle - seinäkiinnitteinen PNC 922209
- Pidike pesuainesäiliölle, avojuustaan PNC 922212
- Jalustakaappi GN johteikolla 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922223
- Lämpökaappijalusta kosteutuksella 6&10 GN 1/1uunit, sisältää johteet GN 1/1 astioille ja 600x400 mm pelleille PNC 922227
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- Lämpökilpi torniuuneille 10 GN 1/1 & 6 GN 1/1 PNC 922245
- Käyttöpaneelin suodatin 6&10 GN 1/1 uunit PNC 922246
- Lämpökilpi 10 GN 1/1 PNC 922251
- Kaksoisavaus uunin oveen PNC 922265
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) PNC 922266
- Integroitu HACCP sarja uuneille PNC 922275
- Sous-vide paistomittari PNC 922281
- Viemäröintisarja (halk. 50 mm) 6&10 GN 1/1 ja 10 GN 2/1 uunit PNC 922283
- Leivinpeltijohteet (400x600 mm) 6 & 10 GN1/1 uunijalustoihin PNC 922286
- Rasvankeräyssarja sisältäen astian ja vaunun PNC 922287
- Leivinpeltijohteikko 10 GN 1/1 uunit PNC 922292
- Asennussarja, tornimallit, 6 GN 1/1 uuni 6/10 GN 1/1 uunin päälle PNC 922319
- Rasvankeräysastia 100 mm PNC 922321
- Vaunu tornimallisen uunin siirtojohteikolle (alapuoliselle uunille) PNC 922323
- Varrasteline PNC 922326
- 4 pitkää varrasta PNC 922327
- Rasvankeräysastia 40 mm PNC 922329
- Pyöräsarja torniuuneille 2 x 6 GN 1/1 tai 10 GN1/1 + 6 GN 1/1 PNC 922333
- Uunin savustin - 4 erilaista puulastutyyppeä saataavilla pyynnöistä PNC 922338
- Tarkastusventtiilisarja PNC 922347
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick PNC 925006



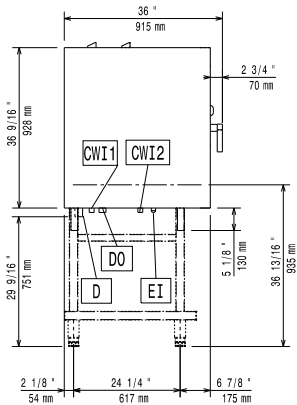
air-o-steam  
Yhdistelmäuuni Touchline 8 GN 1/1

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.  
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2017.09.14

**Edestä**

**Päältä**


CWI1 = Kylmän veden sisääntulo      EI = Sähköliitännä  
 CWI2 = Kylmän veden sisääntulo 2  
 D = Poisto  
 DO = Ylivuotoputki

**Sivulta**

**Sähkö**

Jännite:  
 267212 (AOS101ETH1)      380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Liitäntäteho, maksimi:      17.5 kW

**Vesi**

Vesiliitäntä sisääntulo "KV"      3/4"  
 Paine:      1.5-4.5 bar  
 Poisto "D":      1"1/4  
 vesiliitännän sijainti

**Avaintieto**

Ulkomitat, korkeus:	1058 mm
Ulkomitat, leveys:	898 mm
Ulkomitat, syvyys:	915 mm
Nettopaino:	145.35 kg
Johdeväli	80 mm
Valmistusjaksot - kiertoilma	300 °C
Valmistusjaksot - höyry	130 °C
Valmistusjaksot - yhdistelmä	250 °C
Kiertoilma	X
Höyry	X
Yhdistelmäpaisto	X
Cook and hold	X
Kosteudenhallinta	X
Uudelleen lämmitys	X
Matalalämpöhöyry	X
monipisteanturi	X
Integroitu käsisuihku	X
Automaattinen pesujärjestelmä	X
Kapasiteetti, astiat - 65 mm	8; 1/1 Gastronorm