

Electrolux air-o-steam - seviye B

Kombi Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

Electrolux'un geniş kombi fırın yelpazesinin bir ürünü olan air-o-steam, günümüz profesyonel mutfaklarının yaratıcılık ve gereksinimlerine yanıt vermek için geleneklerle en son teknolojik gelişmeleri birleştirmiştir. Sayısız aksesuarı ve yüksek düzeyde otomasyonu ile air-o-steam, iki işletim seviyesinde farklı model seçenekleri sunar. Air-o-steam kombi fırınlar, air-o-chill hızlı soğutucu/dondurucularla birlikte komple cook&chill (pişir ve soğut) sistemi oluşturmak için tasarlanmıştır. Bu amaçla, mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarını karşılamak için her türlü kombinasyon mümkündür.

Burada ayrıntılı verilen air-o-steam kombi fırınları, B seviye 6 GN 1/1 elektrikli modellerdir.



ÇALIŞMA MODLARI

- Konveksiyon devresi (maks. 300 °C): Eti nemsiz ortamda, "ograten" pişirmek için idealdir. Her çeşit unlu mamulü pişirmek için yarı-güç fonksiyonu ile birlikte uygulanır.
- Buhar devresi (maks. 130 °C): Suda pişirilen her türlü malzeme buhar moduyla da pişirilebilir. Buharda pişirme, yiyeceğin doğal vasıflarına saygı duyar ve ağırlık kaybını azaltır.
- Kombi devresi (maks. 250 °C): Birçok yiyecek için ideal bir pişirme şeklidir. Pişirme süresini kısaltır ve yiyeceğin ağırlık kaybını etkin biçimde azaltır. Yiyecek tarafından üretilen nem ve buhar jeneratörü, su ve enerji tasarrufu için By-pass teknolojisi tarafından otomatik olarak kontrol edilir.

- air-o-steam fırınlar, pişirme süresini veya tek-sensörlü sonda termometresi vasıtasıyla yiyeceğin merkez sıcaklığını kontrol ederek pişirme yapabilir.
- Rejenerasyon (yeniden ısıtma) devresi: Tabakta yeniden ısıtılacak ürünlerin hızlı ısıtılması için en optimal koşulları oluşturur (maks. 250°C).
- Fan hızları: Tam hız ve yarı hız (kek gibi hassas yiyecekler için). "SICAK TUTMA fonksiyonu" kullanılarak üçüncü bir fan hızı elde etmek de mümkündür. 5 saniye tam fan hızından sonra fan motoru durur ve fan 120 saniye süreyle bu ilk çalışmadan aldığı güçle yavaşlayarak döner. Bu yöntem özellikle büyük parça etleri düşük ısıda, uzun sürede pişirmek için çok uygundur. "SICAK TUTMA

fonksiyonu", pişirme işleminin sonunda yiyeceği sıcak tutmak amacıyla da kullanılır.

- Egzost valfi, aşırı nemin dışarı atılması için elektronik olarak kontrol edilir.
- Düşük güç programı: kek pişirme gibi hassas pişirmeler için.



CE **Electrolux**

Electrolux air-o-steam - seviye B
Kombi Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

PERFORMANS

- By-pass teknolojisi: kombi ve rejenerasyon programlarında fırın atmosferinin nem derecesini kontrol eder. Su ve enerji israfını önler.

- air-o-flow: Yeni model, iki fonksiyonlu fan, taze havayı fırının arkasından içeri çeker ve ön ısıtma yapıldıktan sonra kabin içine üfler; bu sayede ısı farklılıkları yaşanmadan eşit pişirme sağlanır.
- Tek sensörlü yiyecek sondası.

KONSTRÜKSİYON

- Pişirme haznesi içinde lehimsiz bağlantı noktaları ile komple 304 paslanmaz çelik.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar.
- Yoğunlaşmayı toplamak ve maksimum güvenlik için zeminin kayganlaşmasını önlemek üzere damlama tepsileri ile donatılmış çift termo-sırlı kapı ve yükleme ve tahliye kolaylaştırıcı dört tutma (bekletme) konumu.

- Fırın haznesi halojen lamba ile aydınlatılır.
- Tüm ana komponentlere ön panelden ulaşma olanağı.
- Kireç oluşumu ve birikimini tespit etmek için buhar jeneratöründe bir otomatik kireç belirleme sistemi bulunur.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'tir.
- Air-o-steam fırınları, IMQ güvenlik standartlarıyla uyumludur.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS061EBA2 268200	AOS061EBH2 268210	AOS061EBN2 268220
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
İzgara sayısı	6	5	6
Ray aralığı - mm	65	80	65
Pişirme çevrimi - °C			
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300
Pişirme çevrimleri - °C			
buhar	130	130	130
kombi	250	250	250
Konveksiyon pişirme	●	●	●
Buharla pişirme	●	●	●
Konveksiyon/buharla (kombi) pişirme	●	●	●
Rejenerasyon	●	●	●
Düşük ısıda buharla pişirme	●	●	●
İki hızlı fan	●	●	●
Et sondası	●	●	●
Temizlik programı	●	●	●
Dış boyutlar - mm			
genişlik	898	898	898
derinlik	915	915	915
yükseklik	808	808	808
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	486	486	486
Güç - kW			
boyler	9	9	9
pişirme kabini	9.6	9.6	9.6
elektrik	10.1	10.1	10.1
yardımcı	0.5	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	132	132	132
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

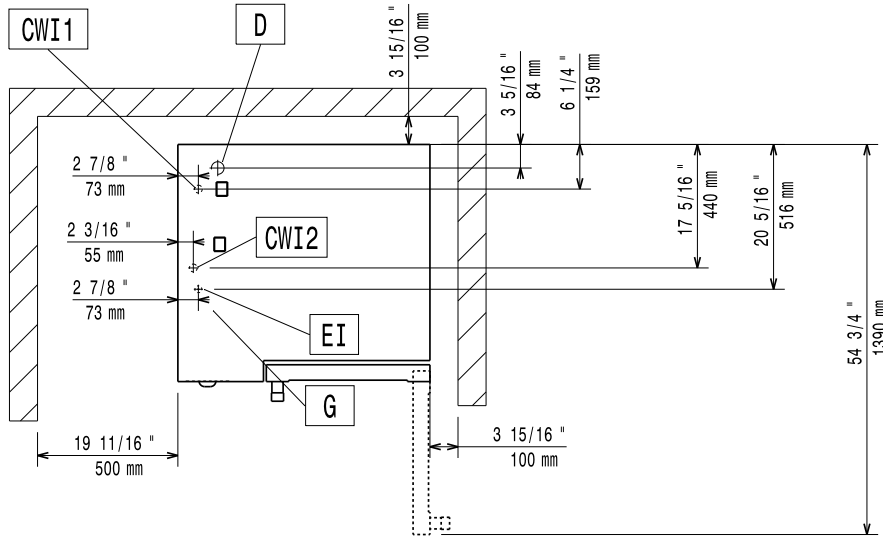
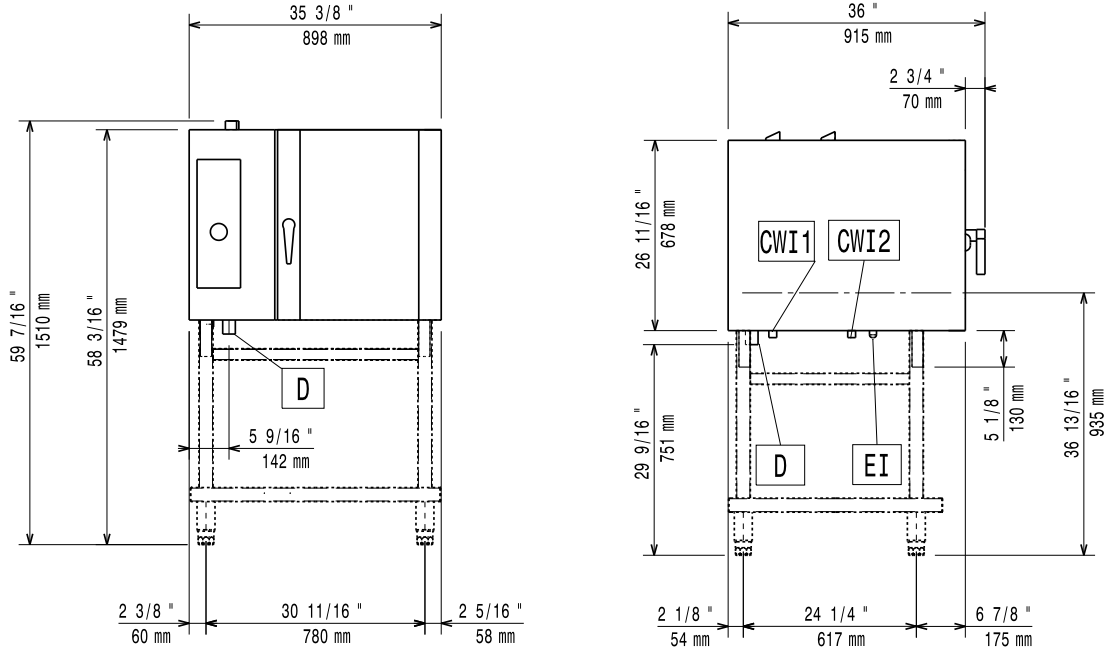
Electrolux air-o-steam - seviye B
Kombi Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

	AOS061EBA2 268200	AOS061EBH2 268210	AOS061EBN2 268220
AKSESUARLAR			
NOT TRANSLATED	922342	922342	922342
NOT TRANSLATED	922324	922324	922324
NOT TRANSLATED	922321	922321	922321
NOT TRANSLATED	922327	922327	922327
NOT TRANSLATED	922343	922343	922343
NOT TRANSLATED	922326	922326	922326
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086	922086
6&101/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSİ RAFI	922021	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFI	922195	922195	922195
6-101/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+ITME KOLU	922074	922074	922074
6-101/1 LW FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922223	922223	922223
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003	922003	922003
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640792	640792	640792
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640791	640791	640791
6GN FIRIN İÇİN YAG FİLTRESİ	922177	922177	922177
6GN1/1 FIRIN İÇİN PASTA TEPSİSİ KİTİ	922282	922282	922282
6GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922250	922250	922250
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266	922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212	922212
ALUMINYUM FIRIN IZGARASI.GN1/1	922289	922289	922289
ALUMINYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
AOS 6&10GN1/1 İÇİN KOKUSUZ DAVLUMBAZ,FAN	640796	640796	640796
BAGET EKMEK TEPSİSİ.GN1/1	922288	922288	922288
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017	922017
DAVLUMBAZLI 6GN1/1 FIRINLAR İÇİN STAND	922087	922087	922087
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169	922169
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&101/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283	922283
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ. 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299	922299
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FIRINLAR İÇİN IZGARA PLATE	922215	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171	922171
PASTA K.FIRINI 6-101/1 SICAK DOL STAND	922227	922227	922227
PATATES PIŞIRME IZGARASI.28 PAT -GN1/1	922300	922300	922300
PERFORE ALUMINYUM TEPSİ 40X60X4	922190	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189	922189	922189
SU YUMUŞATICI İÇİN REGİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ RAFI 5GN1/1-80MM ARALIKLI	922008	922008	922008
TEPSİ RAFI 6GN1/1-85MM ARALIKLI	922005	922005	922005
UNLU MAMUL TEPSİ 5(40X60) RAFI-6X1/1	922065	922065	922065
UNLU MAMUL TEPSİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922245	922245	922245
ÜSTÜSTE 6GN FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922244	922244	922244
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-EL.6GN1/1 & 10GN1/1	922319	922319	922319
YAG TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPSİ)	922287	922287	922287
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092	922092	922092
YAPIŞMAZ TAVA GN1/2-40MM	922309	922309	922309
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-20MM	922308	922308	922308
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-60MM	922310	922310	922310
YUMURTA PIŞIRICI.8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290	922290

2013-10-03
ECAB010

Electrolux air-o-steam - seviye B
Kombi Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

268200, 268220, 268210



ECAB010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS061EBA2 268200	AOS061EBH2 268210	AOS061EBN2 268220
	CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4	1"1/4
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"	3/4"