

# Electrolux air-o-steam - level B

## Kombi Fırın 10 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 10 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 - level B  
Kombi Fırın 10 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 tahliyeyi kolaylaştıran 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.

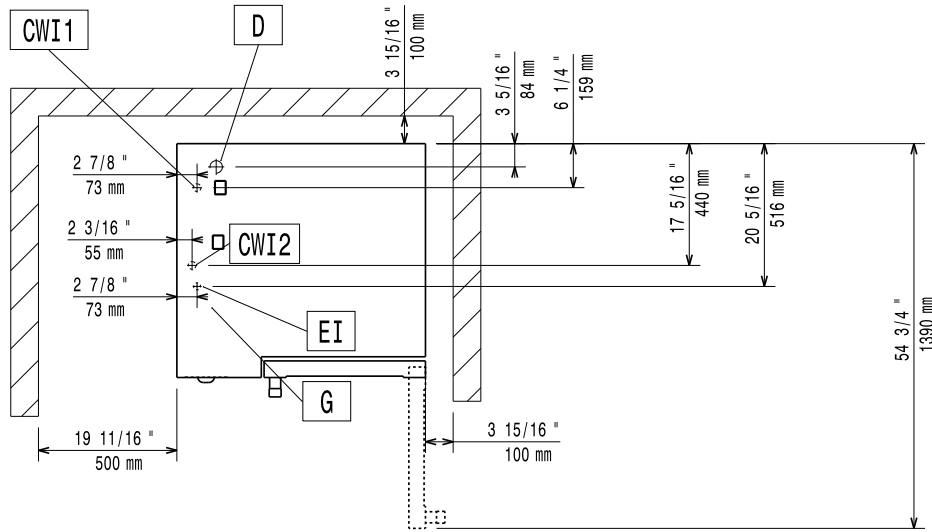
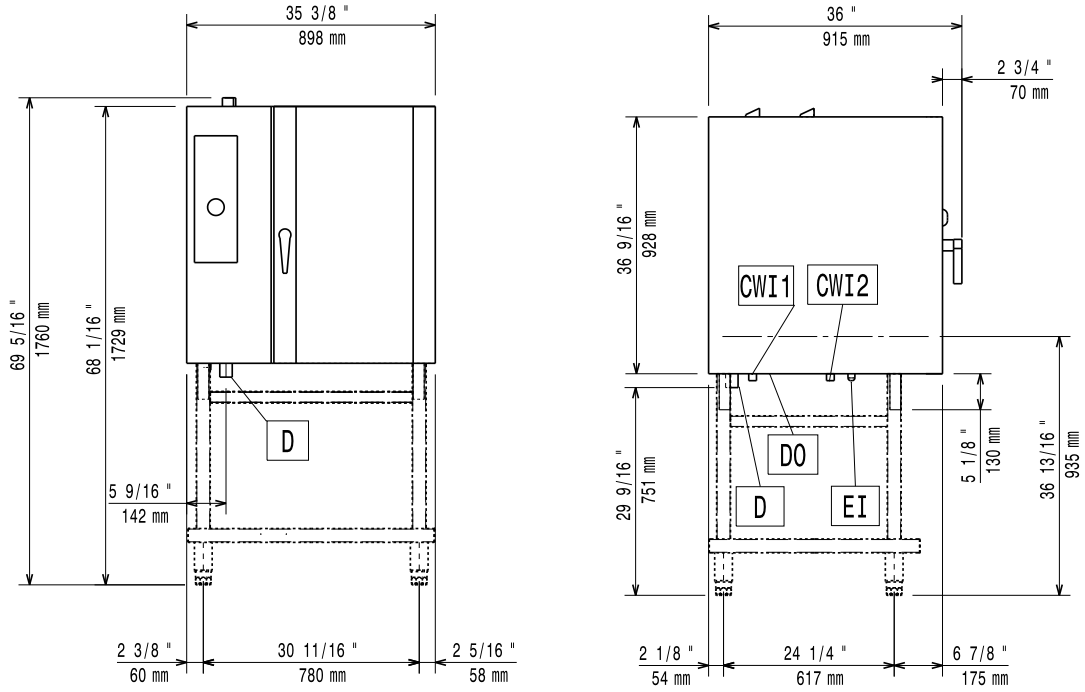
	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>			
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
Izgara sayısı	10	8	10
Ray aralığı - mm	65	80	65
Pişirme çevrimi - °C			
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300
Pişirme çevrimleri - °C			
buhar	130	130	130
kombi	250	250	250
Konveksiyon pişirme	●	●	●
Buharla pişirme	●	●	●
Konveksiyon/buharla (kombi) pişirme	●	●	●
Pişir ve tut	●		
Rejenerasyon	●	●	●
Düşük ısıda buharla pişirme	●	●	●
İki hızlı fan	●	●	●
Et sondası	●	●	●
Temizlik programı	●	●	●
Dış boyutlar - mm			
genişlik	898	898	898
derinlik	915	915	915
yükseklik	1058	1058	1058
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	736	736	736
Güç - kW			
boylar	17	17	17
yardımcı	0.5	0.5	0.5
pişirme kabini	17	17	17
elektrik	17.5	17.5	17.5
yardımcı	0.5	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	156	156	156
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

Electrolux air-o-steam - level B  
Kombi Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli

	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
<b>AKSESUARLAR</b>			
*NOT TRANSLATED*	922321	922321	922321
*NOT TRANSLATED*	922327	922327	922327
*NOT TRANSLATED*	922326	922326	922326
10GN1/1 FIRIN İÇİN PASTA TEPSİSİ KİTİ	922292	922292	922292
10GN1/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922251	922251	922251
10XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922013	922013	922013
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178	922178
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 İZGARA RAF	922086	922086	922086
6&10/1/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246	922246
6/1/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSİ RAFI	922021	922021	922021
6/1/1-10/1/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004	922004
6-10/1/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFI	922195	922195	922195
6-10/1/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+İTME KOLU	922074	922074	922074
6-10/1/1 LW FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922223	922223	922223
6-10/1/1&102/1FİRİN 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
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 İZGARA RAF	922266	922266	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212	922212
ALUMİNYUM FIRIN İZGARASI,GN1/1	922289	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
AOS 6&10GN1/1 İÇİN KOKUSUZ DAVLUMBAZ,FAN	640796	640796	640796
BAGET EKMEK TEPSİSİ,GN1/1	922288	922288	922288
BANKET RAFI 23 TABAK-10GN1/1-85MM ARALI	922071	922071	922071
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65MM ARALI	922015	922015	922015
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	922017	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169	922169
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&10/1/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283	922283
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ, 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299	922299
FİRİN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265	922265
FİRİNLER İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FİRİNLER İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FİRİNLER İÇİN İZGARA PLATE	922215	922215	922215
FİRİNLER İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
GÜÇLENDİRİLMİŞ TEPSİ RAFI 10GN1/1-84MM	922099	922099	922099
K.FİRİN YANINA MONTE SPREY UNİTESİ	922171	922171	922171
PASTA,K.FİRİNİ 6-10/1/1 SICAK DOL.STAND	922227	922227	922227
PATATES PİŞİRME İZGARASI,28 PAT.-GN1/1	922300	922300	922300
PERFORE ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922190	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189	922189	922189
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 İZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ RAFI 10GN1/1-65MM ARALIKLI	922006	922006	922006
TEPSİ RAFI 8GN1/1-80MM ARALIKLI	922009	922009	922009
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X1/1	922066	922066	922066
UNLU MAMUL TEPSİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922245	922245	922245
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-EL.6GN1/1 & 10GN1/1	922319	922319	922319
YAĞ 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 PİŞİRİCİ,8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290	922290

Electrolux air-o-steam - level B  
Kombi Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli

268202, 268222, 268212



TEKNİK TABLO	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
	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"