

Kombi Fırın 10 GN 2/1-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 2/1 elektrikli modellerdir.



268203

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.



Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-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.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS102EBA2 268203
Güç	Elektrikli
Izgara sayısı	10
Ray aralığı - mm	65
Pişirme çevrimi - °C	
sıcak hava-konveksiyon	300
Pişirme çevrimleri - °C	
buhar	130
kombi	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	1208
derinlik	1065
yükseklik	1058
İç boyutlar - mm	
genişlik	640
derinlik	855
yükseklik	736
Güç - kW	
boylar	24
yardımcı	1
pişirme kabini	24
elektrik	25
yardımcı	1
Net ağırlık - kg	202
Voltaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

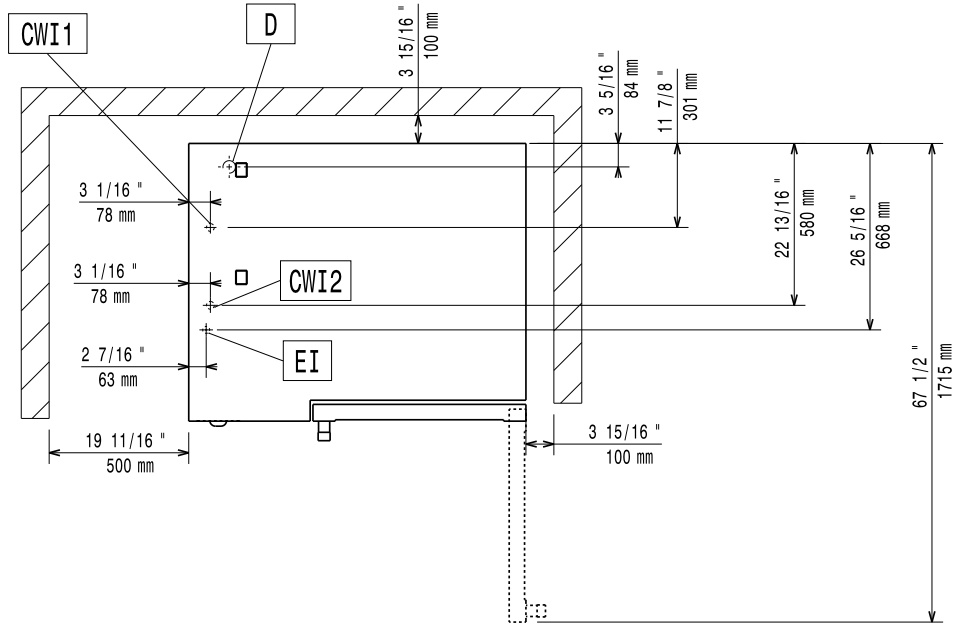
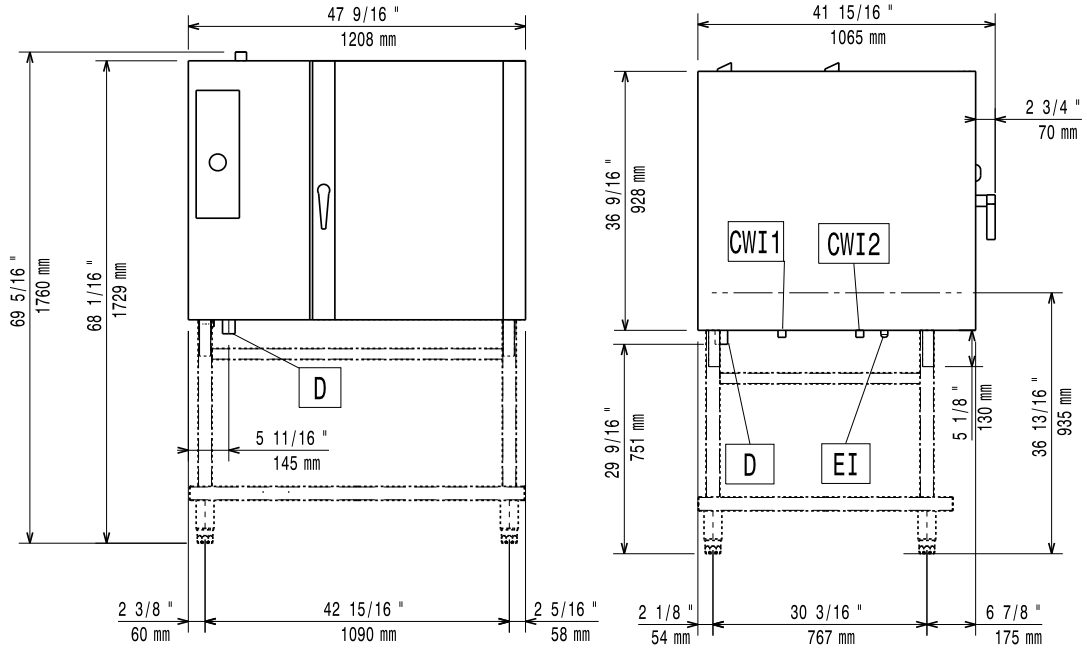
ECA B030_Copy

2013-10-03

	AOS102EBA2 268203
AKSESUARLAR	
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
NOT TRANSLATED	922345
NOT TRANSLATED	922344
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178
10XGN2/1 FIRIN ARABASI	922042
10XGN2/1 İÇİN TEPSE SÜPÜRTÜ	922041
10XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003
8 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI GN1/1	922289
ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922191
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSE SÜPÜRTÜ	922234
AOS-10XGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047
AOS-10XGN2/1 SİCAK DOLAPLI STAND	922238
BAGET EKMEK TEPSESİ GN1/1	922288
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65MM ARALI	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&101/1-2/1 FIRINLAR	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUSATICI	921305
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171
PERFORE ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSE-40X60,5 BAGET	922189
SU YUMUSATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036
TEPSE RAFI 10GN2/1-65MM ARALIKLI	922043
TEPSE RAFI 8GN2/1-80MM ARALIKLI	922045
UNLU MAMUL TEPSE 8(40X60) RAFI-10X2/1	922067
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092
YUMURTA PİSİRİCİ.8 YUMURTA-GN1/1	922290

Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

268203



ECAB030_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO		AOS102EBA2 268203
CWI - Soğuk su girişi		3/4"
D - Drenaj		1 1/4"
EI - Elektrik bağlantısı		400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi		3/4"