

Kombi Fırın 20 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 20 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.



Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 20 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.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS201EBA2 268204	AOS201EBH2 268214	AOS201EBN2 268224
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
İzgara sayısı	20	16	20
Ray aralığı - mm	63	80	63
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	993	993	993
derinlik	957	957	957
yükseklik	1795	1795	1795
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	1450	1450	1450
Güç - kW			
boyler	24	24	20
yardımcı	0.8	0.8	0.8
pişirme kabini	34	34	34
elektrik	34.5	34.5	34.5
Net ağırlık - kg	284	284	284
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Elektrikli

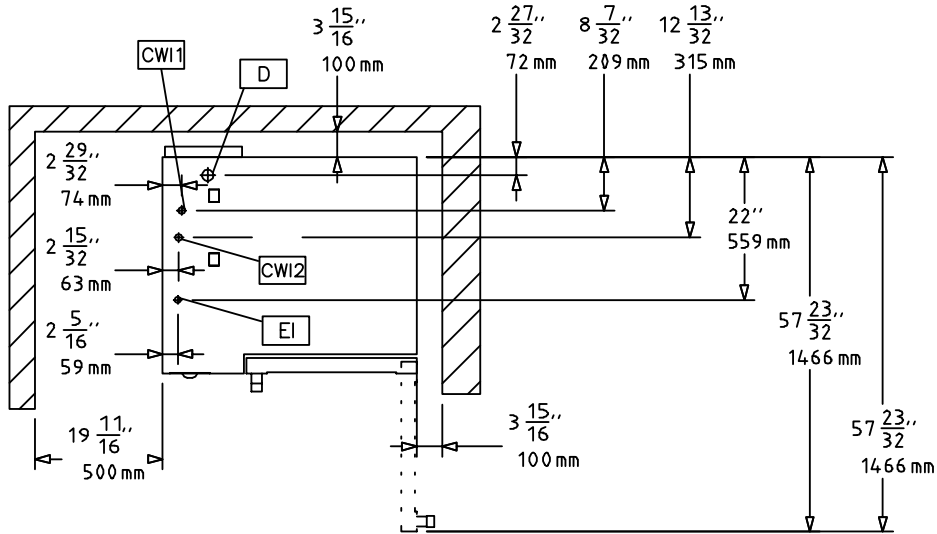
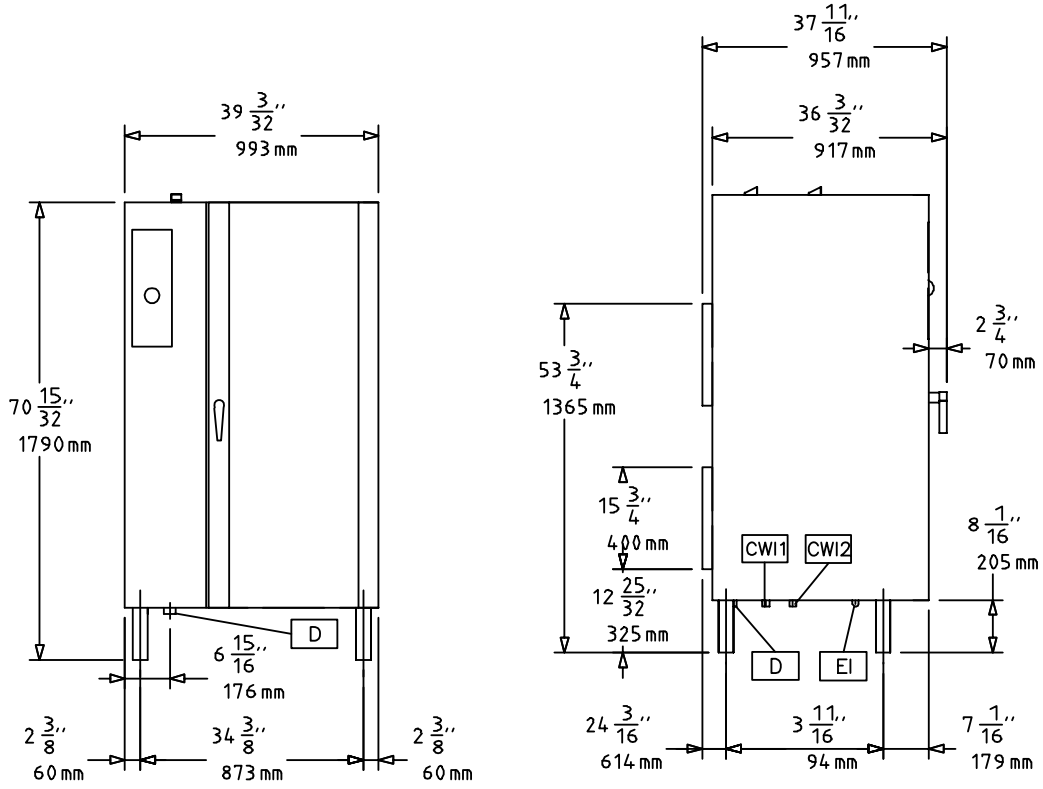
	AOS201EBA2 268204	AOS201EBH2 268214	AOS201EBN2 268224
DAHİL OLAN AKSESUARLAR			
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN	1	1	1
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI		1	
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	1		1
AKSESUARLAR			
"NOT TRANSLATED"	922345	922345	922345
"NOT TRANSLATED"	922321	922321	922321
"NOT TRANSLATED"	922344	922344	922344
"NOT TRANSLATED"	922327	922327	922327
201/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI	922094	922094	922094
20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER	922280	922280	922280
20GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922243	922243	922243
20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY	922263	922263	922263
20XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922014	922014	922014
20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179	922179	922179
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086	922086
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266	922266
ALUMINYUM FIRIN IZGARASI GN1/1	922289	922289	922289
ALUMINYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ GN1/1	922288	922288	922288
BANKET ARABASI 45 TABAK-20GN1/1-90MM ARA	922072	922072	922072
BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA	922016	922016	922016
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017	922017
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299	922299
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 UNİTESİ	922171	922171	922171
PATATES PİŞİRME 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 REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI	922010	922010	922010
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	922007	922007	922007
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1	922068	922068	922068
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

ECA B040_Copy

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Elektrikli

268204, 268224, 268214



5978.

ECAB040_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS201EBA2 268204	AOS201EBH2 268214	AOS201EBN2 268224
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	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"