

Kombi Fırın 20 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 20 GN 2/1 elektrikli modellerdir.



268205

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 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	AOS202EBA2 268205
Güç	Elektrikli
İzgara sayısı	20
Ray aralığı - mm	63
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	
GxDxY	1243, 1107, 1795
genişlik	1243
derinlik	1107
yükseklik	1795
İç boyutlar - mm	
genişlik	933
derinlik	830
yükseklik	1450
Güç - kW	
boyler	48
yardımcı	2
pişirme kabini	48
elektrik	50
Net ağırlık - kg	375
Voltaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-steam - level B
Kombi Fırın 20 GN 2/1-Elektrikli

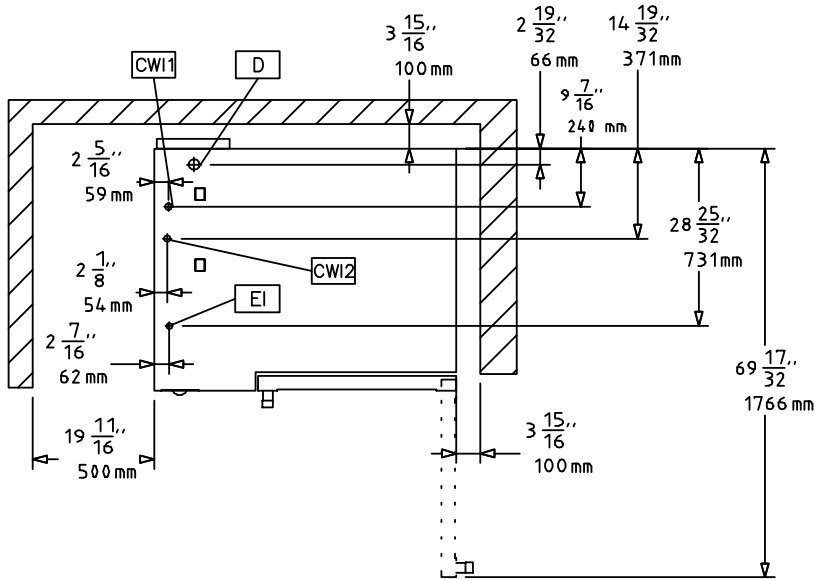
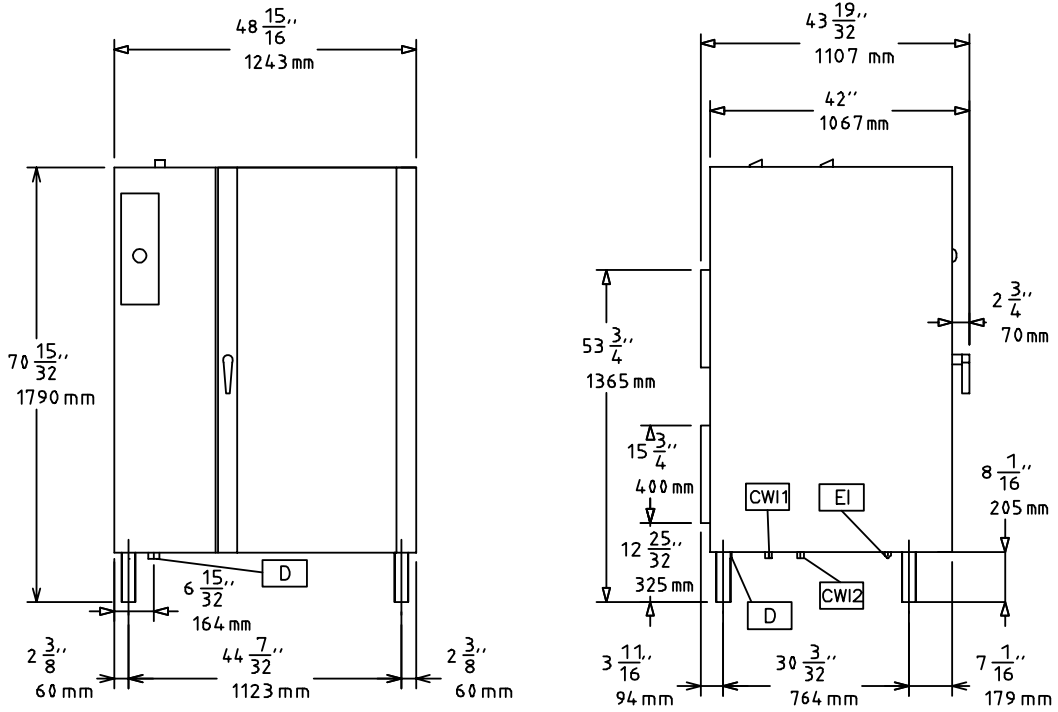
ECA B050_Copy

2013-10-03

	AOS202EBA2 268205
DAHİL OLAN AKSESUARLAR	
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN2/1 FIRIN	1
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI	1
AKSESUARLAR	
"NOT TRANSLATED"	922325
"NOT TRANSLATED"	922328
"NOT TRANSLATED"	922345
"NOT TRANSLATED"	922344
"NOT TRANSLATED"	922326
202/1 FIRIN İÇİN İSİ KALKANI	922095
20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER	922280
20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY	922263
20GN2/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922242
20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179
20XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922049
8 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI,GN1/1	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ,GN1/1	922288
BANKET ARABASI 92 TABAK-20GN2/1-85MM ARA	922055
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
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 TEPSİ 40X60X4	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189
SU YUMUSATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036
TEPSİ ARABASI 16GN2/1-80MM ARALIKLI	922046
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI	922044
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-202/1	922069
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 20 GN 2/1-Elektrikli

268205



597849700

ECAB050_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO		AOS202EBA2 268205
CWI - Soğuk su girişi		3/4"
D - Drenaj		2"
EI - Elektrik bağlantısı		400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi		3/4"