

Electrolux air-o-steam - Seviye B

Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

Electrolux air-o-steam kombi fırınlar, günümüz profesyonel mutfaklarının gereksinimlerine cevap vermek amacıyla geleneklerle en son teknolojik gelişmeleri birleştirmiştir. Air-o-steam iki ayrı seviyede (A ve B) farklı model seçenekleri sunar. Serideki tüm modellerin yüksek bir otomasyon düzeyi ve sayısız aksesuarı bulunur. Air-o-steam kombiler air-o-chill çok soğutucularla birlikte komple bir cook&chill (pişir ve soğut) sistemi oluşturacak şekilde tasarlanmıştır. Mutfak profesyonellerinin her ihtiyacını karşılayacak sayısız kombinasyon mümkündür.

Aşağıda ayrıntıları verilen air-o-steam kombi fırınlar, seviye B, 10XGN2/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



268703

PIŞIRME MODLARI

- Konveksiyon modu (maksimum 300°C): Eti nemsiz ortamda pişirmek ve "ograten" yapmak için idealdir. "Yarım güç" fonksiyonu kullanıldığı takdirde tüm unlu mamuller için de uygundur.
- Buhar modu (maksimum 130°C): Suda pişen her türlü malzeme buhar devresiyle de pişirilebilir. Buharla pişirme yiyeceğin besin değerini, rengini, kokusunu ve orjinal tadını korur ve ağırlık kaybını minimum düzeye indirir.
- Kombi modu (maksimum 250°C): Birçok yemek için ideal bir pişirme yöntemidir. Pişirme süresini kısaltır ve ağırlık kaybını ciddi biçimde azaltır. Pişen yemekten çıkan nem ve jeneratörünün ürettiği buhar By-pass teknolojisi ile (Patentli) kontrol edilir.
- air-o-steam fırınlar, pişirme süresini veya tek sensörlü sonda termometresi

vasıtasıyla yiyeceğin merkez sıcaklığını kontrol ederek pişirme yapabilir.

- Rejenerasyon modu: Tabakta rejenere edilecek yemeklerin hızla ısıtılması için en uygun nem koşullarını yaratır (Maksimum 250°C).
- Egzost valfi, aşırı nemin dışarı atılması için elektronik olarak kontrol edilir.
- Fan hızları: Tam hız, yarım hız (bazı unlu mamuller gibi narin malzemelerin pişirilmesi için) ve SICAK TUTMA (fasıllı çalışma - özellikle unlu mamuller ve düşük ısıda pişirme moduyla kullanılır.) SICAK TUTMA fonksiyonu pişirme devresinin sonunda servis saatine kadar yemeklerin sıcak tutulmasına da hizmet eder.
- Düşük güç devresi: Kek gibi hassas yiyecekler için.
- Eco-delta: Kabin ısısı pişen yemeğin göbek ısısına bağlı olarak yükselir.

- Air-o-clean: Fırın kabini temizlemek için 4 farklı otomatik yıkama programı. Temizleme sistemi fırına entegredir (herhangi bir aksesuar takılmasına gerek yoktur). Yarı otomatik temizleme programı da mevcuttur.
- Kabini hızla soğutma: Fırın kabini mevcut ısıdan daha düşük ısıya geçiş için kullanılır. Otomatik veya manuel olarak çalışabilir.
- Kabine manuel su püskürtme.
- Otomatik kireç algılama sistemli buhar jeneratörünü boşaltma fonksiyonu.



Electrolux

Electrolux air-o-steam - Seviye B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

PERFORMANS

- By-pass teknolojisi: Kombi ve rejenerasyon modlarında fırın içindeki nem seviyesini kontrol eder. Su ve enerji tasarrufu sağlar.
- air-o-flow: İki fonksiyonlu fan fırının arkasından taze havayı içeri çeker ve ısıtıcıların içinden geçirerek ısıtır. Böylece pişirme süreci ısı farklılıkları yaşanmadan sürer.
- Tek sensörlü sonda.
- Kabin ve buhar jeneratöründe NXT gaz brülörleri: Yüksek verimlilik ve düşük emisyon konusunda GASTEC sertifikasyonu. Yine kabin ve buhar jeneratöründe yüksek verimli ısı esanjörleri.

- Fırının tüm ana komponentlerine ön panelden ulaşılır.
- Boylerde otomatik kireç belirleme sistemi vardır.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'dir.
- air-o-steam fırınlar GASTEC güvenlik normlarına uygundur.

KONSTRUKSİYON

- Tümüyle AISI304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir; iç kabinde ek yeri ve pislik toplanabilecek aralıklar yoktur.
- Yüksekliği ayarlanabilen ayaklar.
- Kapı çift ısı camlıdır; kondens sularının yere akmasını engelleyen bir taşma kabı bulunur. Kapı 4 pozisyonda durdurulabilir ve böylece operatöre manevra olanağı sağlar.
- Pişirme kabininde halojen aydınlatma.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS102GBG2 268703	AOS102GBD2 268713
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
İzgara sayısı	10	10
Ray aralığı - mm	65	65
Pişirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Pişirme çevrimleri - °C		
buhar	130	130
kombi	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	1208	1208
derinlik	1065	1065
yükseklik	1058	1058
İç boyutlar - mm		
genişlik	640	640
derinlik	855	855
yükseklik	736	736
Güç - kW		
boyler	25	25
yardımcı	1	1
pişirme kabini	27	27
elektrik	1	1
gaz	45	45
yardımcı	1	1
Net ağırlık - kg	203	203
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

Electrolux air-o-steam - Seviye B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

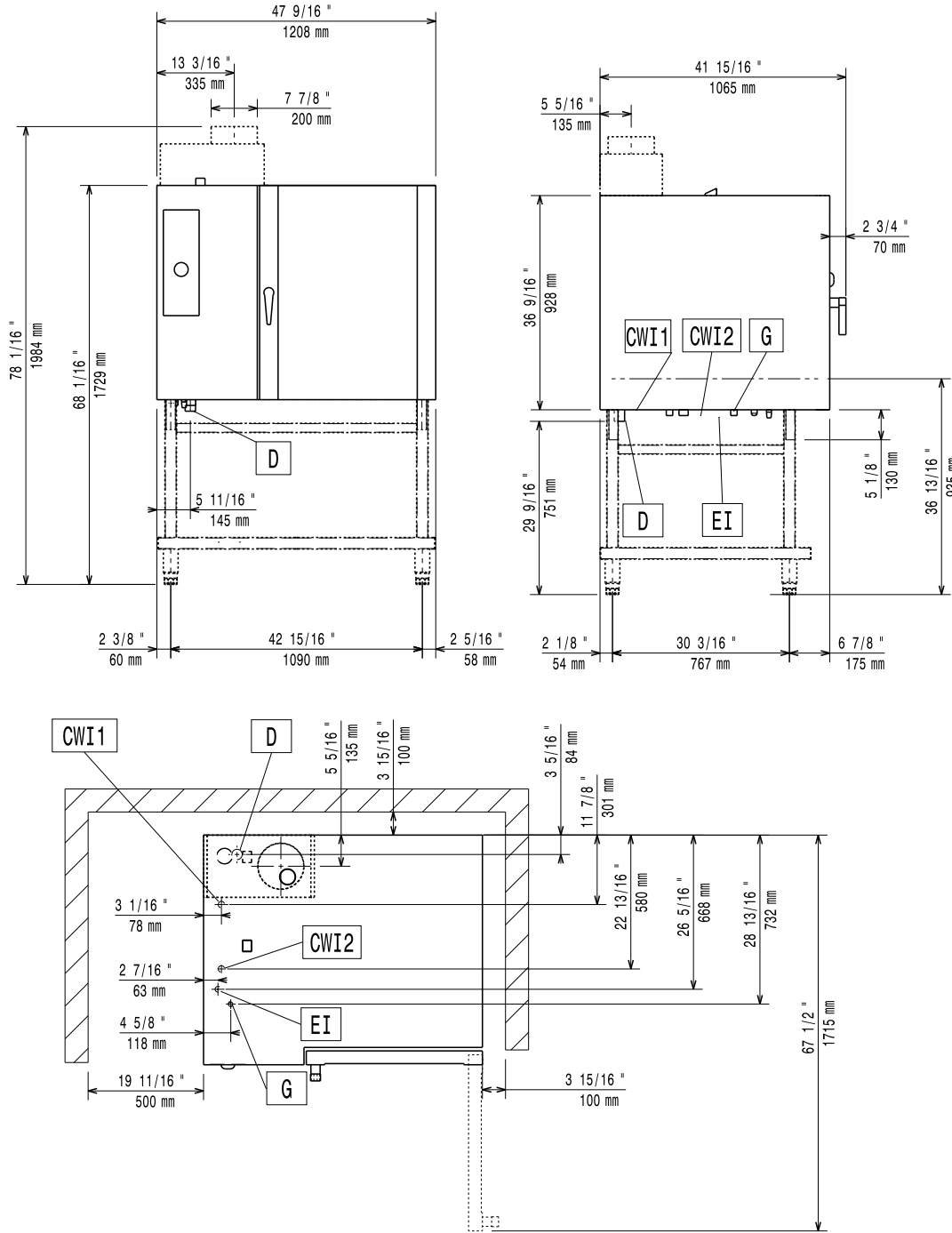
	AOS102GBG2 268703	AOS102GBD2 268713
AKSESUARLAR		
NOT TRANSLATED	922325	922325
NOT TRANSLATED	922328	922328
NOT TRANSLATED	922345	922345
NOT TRANSLATED	922344	922344
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198	922198
102/1 FIRIN İÇİN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922247	922247
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794	640794
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793	640793
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252	922252
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAG FİLTRESİ	922178	922178
10XGN2/1 FIRIN ARABASI	922042	922042
10XGN2/1 İÇİN TEPSE SÜPORTU	922041	922041
10XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003	922003
8 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI.GN1/1	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922191	922191
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSİ SÜPORTU	922234	922234
AOS-10XGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047	922047
AOS-10XGN2/1 SICAK DOLAPLI STAND	922238	922238
BACA KONDENSERİ-GN2/1 GAZLI FIRINLAR	640415	640415
BAGET EKMEK TEPSESİ.GN1/1	922288	922288
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65MM ARALI	922052	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169
DOĞAL GAZDAN LPGYE DÖNÜŞ. KİT	922277	
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&101/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
GAZLI FIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ	922235	922235
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171
LPGDEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ.KİT		922278
PERFORE ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSE-40X60,5 BAGET	922189	922189
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPSİ RAFI 10GN2/1-65MM ARALIKLI	922043	922043
TEPSİ RAFI 8GN2/1-80MM ARALIKLI	922045	922045
UNLU MAMUL TEPSE 8(40X60) RAFI-10X2/1	922067	922067
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092	922092
YUMURTA PİSİRİCİ.8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290

ECBB030_Copy

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - Seviye B
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

268703, 268713



ECBB030_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS102GBG2 268703	AOS102GBD2 268713
	CWI - Soğuk su girişi	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4
EI - Elektrik bağlantısı	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gaz bağlantısı	1/2"	1/2"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"