

# Electrolux air-o-steam - Seviye B

## Kombi Fırın 20 GN 1/1-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, 20XGN1/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



268704

### 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 kabinini temizlemek için 4 farklı otomatik yıkama programı. Temizleme sistemi fırına entegredir (herhangi bir aksesuar takılmasına gerek yoktur). Yarı otomatik temizleme programı da mevcuttur.
- Kabin hızla soğutma: Fırın kabininin mevcut ısıdan daha düşük ısıya geçişini gerektiren bir pişirme moduna 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 20 GN 1/1-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.

	AOS201GBG2 268704	AOS201GBD2 268714
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>		
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
İzgara sayısı	20	20
Ray aralığı - mm	63	63
Piştirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Piştirme çevrimleri - °C		
buhar	130	130
kombi	250	250
Konveksiyon piştirme	●	●
Buharla piştirme	●	●
Konveksiyon/buharla (kombi) piştirme	●	●
Rejenerasyon	●	●
Düşük ısıda buharla piştirme	●	●
İki hızlı fan	●	●
Et sondası	●	●
Temizlik programı	●	●
Dış boyutlar - mm		
genişlik	993	993
derinlik	957	957
yükseklik	1795	1795
İç boyutlar - mm		
genişlik	460	460
derinlik	715	715
yükseklik	1450	1450
Güç - kW		
boylar	25	25
yardımcı	0.5	0.5
piştirme kabini	40	40
gaz	58	58
yardımcı	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	312	312
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

Electrolux air-o-steam - Seviye B  
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

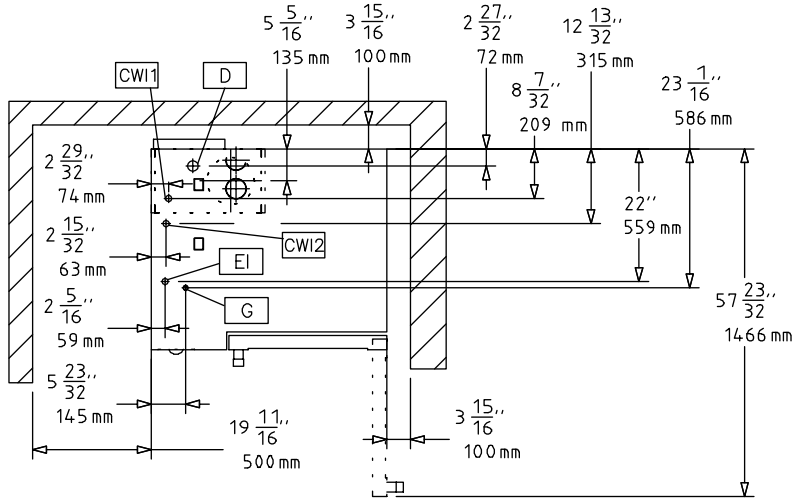
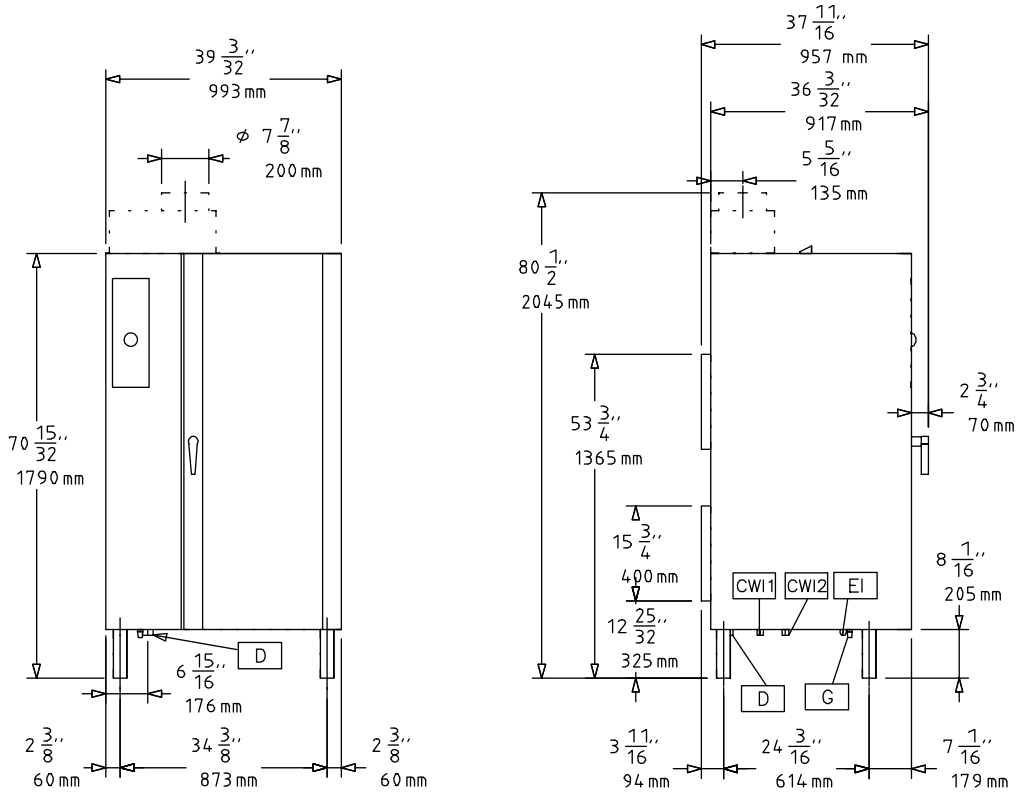
	AOS201GBG2 268704	AOS201GBD2 268714
<b>DAHİL OLAN AKSESUARLAR</b>		
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN	1	1
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	1	1
<b>AKSESUARLAR</b>		
*NOT TRANSLATED*	922345	922345
*NOT TRANSLATED*	922321	922321
*NOT TRANSLATED*	922344	922344
*NOT TRANSLATED*	922327	922327
201/1 FIRIN İÇİN İSİ KALKANI	922094	922094
20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER	922280	922280
20GN1/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922243	922243
20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY	922263	922263
20XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922014	922014
20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179	922179
4 BUTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922086	922086
8 BUTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI.GN1/1	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ.GN1/1	922288	922288
BANKET ARABASI 45 TABAK-20GN1/1-90MM ARA	922072	922072
BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA	922016	922016
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017
DOĞAL GAZDAN LPGYE DÖNÜŞ KİTİ	922277	
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ, 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275
FIRINLAR İÇİN IZGARA PLATE	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
GAZLI FIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ	922235	922235
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY UNİTESİ	922171	922171
LPGDEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ KİTİ		922278
PATATES PİŞİRME IZGARASI,28 PAT.-GN1/1	922300	922300
PERFORE ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189	922189
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI	922010	922010
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	922007	922007
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1	922068	922068
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092	922092
YAPIŞMAZ TAVA GN1/2-40MM	922309	922309
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-20MM	922308	922308
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-60MM	922310	922310
YUMURTA PİŞİRİCİ,8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290

ECBB040\_Copy

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - Seviye B  
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

268704, 268714



597848900

ECBB040\_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS201GBG2 268704	AOS201GBD2 268714
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	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"	1"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"