

Electrolux air-o-steam - Seviye B

Kombi Fırın 20 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, 20XGN2/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



268705

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 geçişi 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 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.

| | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|-------------------------------------|----------------------|----------------------|
| TEKNİK ÖZELLİKLER | | |
| Güç | Gazlı | Gazlı |
| Gaz | Doğal Gaz | LPG |
| İzgara sayısı | 20 | 20 |
| Ray aralığı - mm | 63 | 63 |
| 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 | 1243 | 1243 |
| derinlik | 1107 | 1107 |
| yükseklik | 1795 | 1795 |
| İç boyutlar - mm | | |
| genişlik | 933 | 933 |
| derinlik | 830 | 830 |
| yükseklik | 1450 | 1450 |
| Güç - kW | | |
| boylar | 55 | 55 |
| yardımcı | 2 | 2 |
| pişirme kabini | 55 | 55 |
| gaz | 95 | 95 |
| yardımcı | 2 | 2 |
| Net ağırlık - kg | 414 | 414 |
| Voltaj | 230 V, 1N, 50/60 | 230 V, 1N, 50/60 |

Electrolux air-o-steam - Seviye B
Kombi Fırın 20 GN 2/1-Gazlı

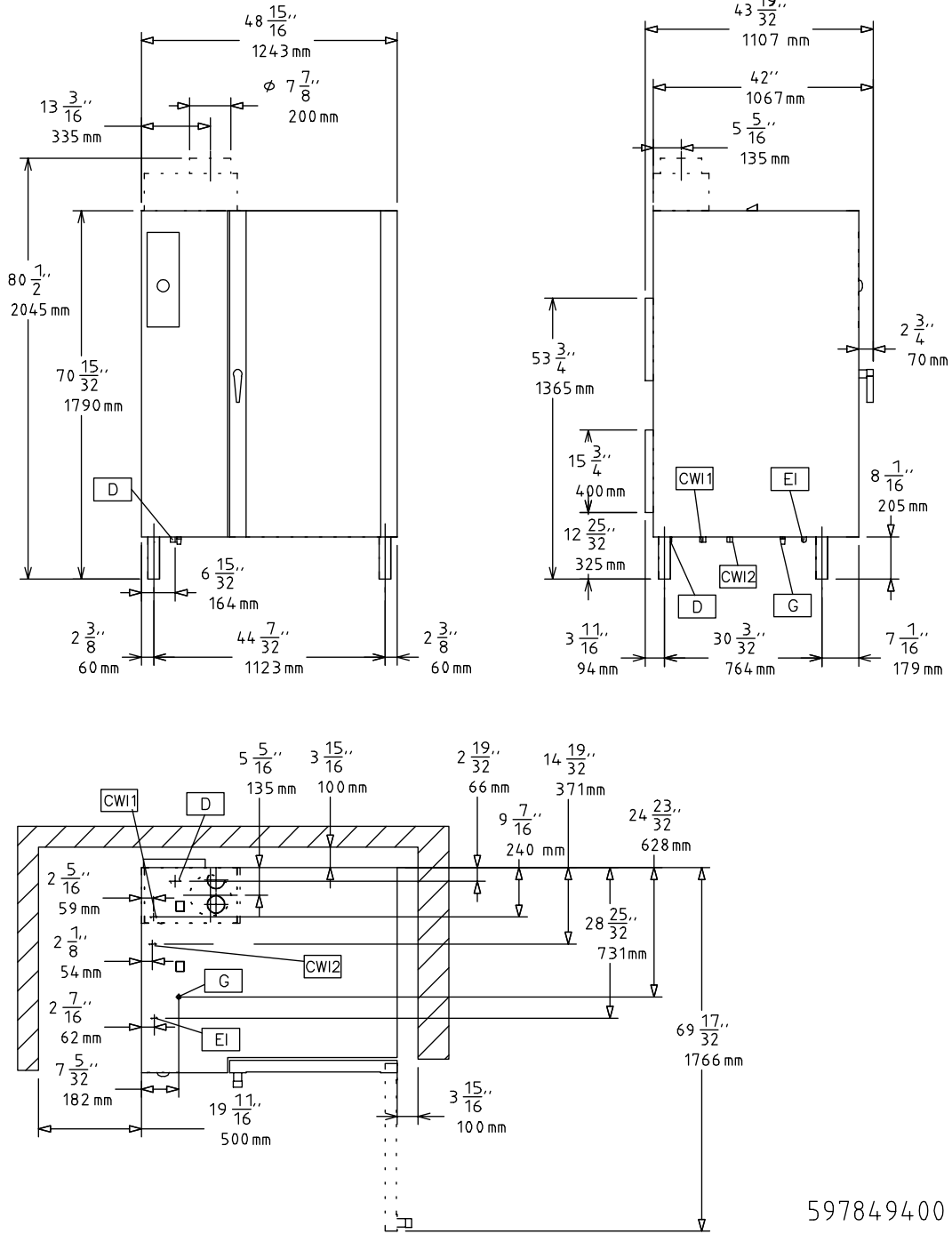
ECBB050_Copy

2013-10-03

| | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|--|----------------------|----------------------|
| DAHİL OLAN AKSESUARLAR | | |
| KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN2/1 FIRIN | 1 | 1 |
| TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI | 1 | 1 |
| AKSESUARLAR | | |
| "NOT TRANSLATED" | 922325 | 922325 |
| "NOT TRANSLATED" | 922328 | 922328 |
| "NOT TRANSLATED" | 922345 | 922345 |
| "NOT TRANSLATED" | 922344 | 922344 |
| "NOT TRANSLATED" | 922326 | 922326 |
| 202/1 FIRIN İÇİN İSİ KALKANI | 922095 | 922095 |
| 20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER | 922280 | 922280 |
| 20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY | 922263 | 922263 |
| 20GN2/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI | 922242 | 922242 |
| 20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ | 922179 | 922179 |
| 20XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ | 922049 | 922049 |
| 8 BÜTÜN 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 92 TABAK-20GN2/1-85MM ARA | 922055 | 922055 |
| BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF | 922175 | 922175 |
| BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF | 922017 | 922017 |
| DOĞAL GAZDAN LPGYE DÖNÜŞ. KİT | 922277 | |
| FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ | 922239 | 922239 |
| FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ | 922275 | 922275 |
| FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI | 921305 | 921305 |
| GAZLIFIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ | 922235 | 922235 |
| K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ | 922171 | 922171 |
| LPGDEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ.KİT | | 922278 |
| 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 16GN2/1-80MM ARALIKLI | 922046 | 922046 |
| TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI | 922044 | 922044 |
| UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-202/1 | 922069 | 922069 |
| 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 |

Electrolux air-o-steam - Seviye B
Kombi Fırın 20 GN 2/1-Gazlı

268705, 268715



ECBB050_Copy

2013-10-03

| TEKNİK TABLO | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|---------------------------|----------------------|----------------------|
| CWI - Soğuk su girişi | 3/4" | 3/4" |
| D - Drenaj | 2" | 2" |
| 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" |