

Kombi Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli

Electrolux'un geniş kombi fırın yelpazesinin bir ürünü olan air-o-steam Touchline, günümüz profesyonel mutfaklarının yaratıcılık ve gereksinimlerine yanıt vermek ve kontrol panelinin kullanımını basitleştirmek 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, 10 GN 1/1 elektrikli Touchline modellerdir.



267202

ÇALIŞMA MODLARI

- Üç pişirme modu (Otomatik, Manuel ve Programlı), temizleme programı ve ayarlama moduna sahip seçim penceresi.
- Otomatik mod: sadece grubu ve yiyecek türünü seçin ve gerisini bırakın fırın yapsın. Yiyeceğin ağırlığı ne olursa olsun mükemmel bir sonuca ulaşmak için ısı, pişirme iklimi ve süre, fırın tarafından yönetilir. Otomatik mod, acemi operatörler için idealdir.
- 3 özel otomatik program:
 - Düşük Isıda Pişirme (LTC, otomatik program): et ve balık için önerilir, en az ağırlık kaybı ve maksimum kaliteye ulaşmak için pişirme parametrelerini otomatik olarak seçer.

- Yeniden Isıtma Programı: ürünleri hızla yeniden ısıtmak için en iyi nem koşulları uygulanır.
- Dayanıklı kılma programı: air-o-clima sayesinde, ürünleri dayanıklı kılmak için mükemmel bir ortam oluşturmak mümkündür.

- Program Modu: 1000 kapasiteli bellekle yemek tarifleri kaydedilebilir ve farklı kategorilerde gruplanabilir, 16 aşamalı pişirme programları mevcuttur.
- Manuel Modu: pişirme programını, ısıyı, süreyi ve gelişmiş özellikleri seçerek geleneksel pişirme yöntemi.

ANA ÖZELLİKLER

- Otomatik bir kireç tespit sistemiyle otomatik buhar jeneratörü su drenajı.

- Geleneksel pişirme programları:
 - Konveksiyon programı (maks. 300 °C): nemsiz pişirilmesi gereken yiyecekler için ideal. Yiyeceğin kendisi tarafından üretilen nem, doğal bir pişirme sağlanması amacıyla, Lambda sensörü sayesinde air-o-clima işlevi tarafından kontrol edilir.
 - Buhar programı (maks. 130°C): Suda pişirilen her türlü malzeme buhar moduyla da pişirilebilir. Düşük ısıda buhar (25-99°C), Buhar (100°C) veya Yüksek ısıda buhar (100-130°C) olarak kullanılabilir.
 - Kombi programı (maks. 250°C): (air-o-clima sayesinde) nemi kontrol eden bir pişirme ortamı için ısı ve buhar yayılımını birleştirerek pişirme sürelerini ve yiyeceğin kurumasını azaltır.



- air-o-clima: Lambda Sensörü sayesinde, pişirme haznesinin iç kısmındaki gerçek nemi fiziksel olarak ölçer ve sonuçta ayarlanan değere göre hareket eder. Bu teknoloji, yiyeceğin ağırlığı ne olursa olsun istenilen pişirme ortamını her zaman garanti eder. Air-o-clima, sıcak hava ile pişirme programında, pişen yiyeceklerden çıkan fazla nemin dışarı atılmasını da sağlar.
- air-o-flow: hava üfleyen iki fonksiyonlu bir fan, taze havayı dışarıdan (önceden ısıtılmış) pişirme haznesinin içine iterek eşit pişirme işlemini garantiler.
- air-o-clean: Fırın kabini gereken şekilde temizlemek için 4 farklı otomatik yıkama programı . Temizleme sistemi fırına entegredir (herhangi bir aksesuar takılmasına gerek yoktur). Enerji, su ve durulama suyu tasarrufu için yeşil işlevler mevcuttur.
- Rehberlik yardımı düğmesi.
- Multi sensörlü gıda sondası: 6 sensörlü sonda ve ½ °C'lik hassasiyet.

- Fan hızları: tam hız, yarım hız (kek gibi hassas yiyecekleri pişirmek için) ve fasıllı hız (fırında ve düşük ısıda pişirme için fasıllı havalandırma).
- Düşük güç programı: kek gibi hassas yiyecekler için.
- Eco-delta: fırın kabini içindeki ısı, yiyeceğin göbek ısısına bağlı olarak yükselir.
- Hızlı soğutma: öncekinden daha düşük ısı gerektiren bir pişirme türüne geçiş yaparken yararlıdır. Otomatik ve manuel çalışabilir.
- Fırın kabine manuel su püskürtme.
- Gıda Güvenliği kontrolü: otomatik izleme ve pişirme sürecini, sürecin mikrobiyolojik güvenliği konusunda HACCP standartlarına göre onaylama.
- Standart HACCP yönetimi: H.A.C.C.P. (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası) standardına göre pişirme programını kaydetmeyi sağlar .
- USB bağlantısı.

KONSTRÜKSİYON

- Pişirme haznesi içinde lehimsiz bağlantı noktaları ile komple 304 paslanmaz çelik.
- Kapı çift ısı camlıdır, camda oluşan yoğunlaşma suyunun yerlere akıp kayganlaşmasını engellemek için bir damlama tepsisi bulunur. Kapı 4 pozisyonda sabit olarak durdurulabilir, böylece operatöre manevra olanağı verir.
- Tezgahüstü modeller için sarmal hortumlu entegre el duşu.
- Fırın haznesi halojen lamba ile aydınlatılır.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'tir.
- Air-o-steam fırınları, IMQ güvenlik standartlarıyla uyumludur.

	AOS101ETA1 267202	AOS101ETH1 267212	AOS101ETN1 267222
TEKNİK ÖZELLİKLER			
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
Izgara sayısı	10	8	10
Ray aralığı - mm	65	80	65
Piştirme çevrimi - °C			
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300
Piştirme çevrimleri - °C			
buhar	130	130	130
kombi	250	250	250
Konveksiyon piştirme	●	●	●
Buharla piştirme	●	●	●
Konveksiyon/buharla (kombi) piştirme	●	●	●
Nem kontrol	●	●	●
Rejenerasyon	●	●	●
Düşük ısıda buharla piştirme	●	●	●
İki hızlı fan	●	●	●
Çok sensörlü sonda	●	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●	●
Program sayısı	1000	1000	1000
Dış boyutlar - mm			
genişlik	898	898	898
derinlik	915	915	915
yükseklik	1058	1058	1058
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	736	736	736
Güç - kW			
boyler	17	17	17
piştirme kabini	17	17	17
elektrik	17.5	17.5	17.5
yardımcı	0.5	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	156	156	156
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli

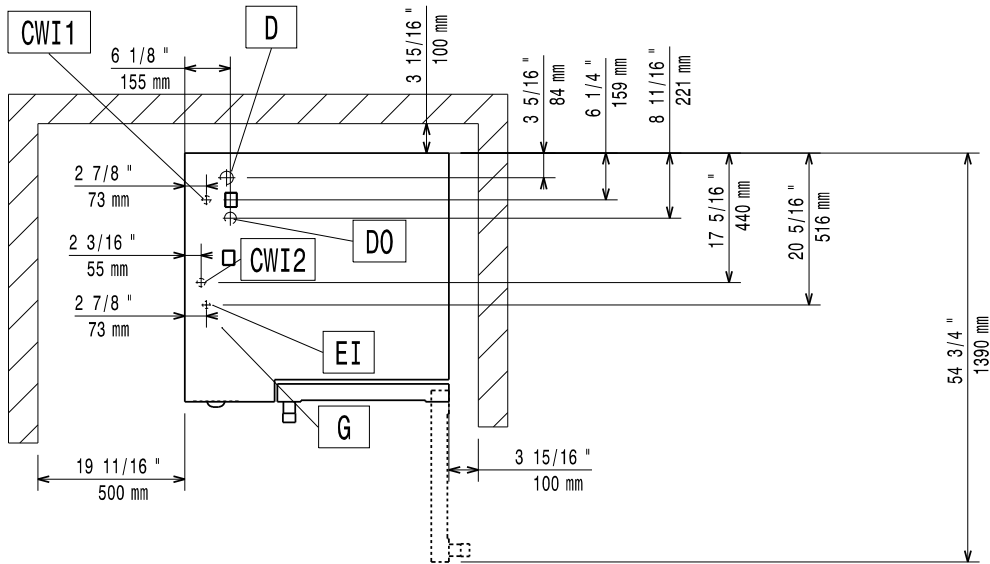
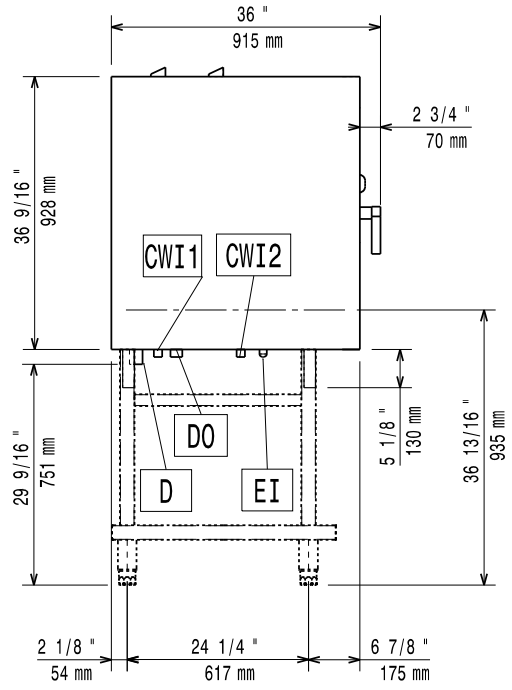
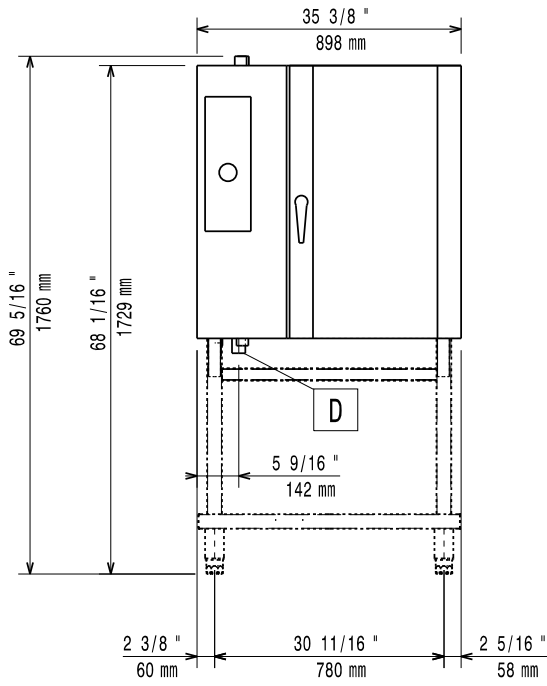
	AOS101ETA1 267202	AOS101ETH1 267212	AOS101ETN1 267222
AKSESUARLAR			
NOT TRANSLATED	922321	922321	922321
NOT TRANSLATED	922327	922327	922327
NOT TRANSLATED	922326	922326	922326
10GN1/1 FIRIN İÇİN PASTA TEPSİSİ KİTİ	922292	922292	922292
10GN1/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922251	922251	922251
10XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922013	922013	922013
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178	922178
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 İZGARA RAF	922086	922086	922086
6&10/1/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSİ RAFI	922021	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFI	922195	922195	922195
6-101/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+ITME KOLU	922074	922074	922074
6-101/1 LW FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922223	922223	922223
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003	922003	922003
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640792	640792	640792
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640791	640791	640791
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 İZGARA RAF	922266	922266	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212	922212
ALUMİNYUM FIRIN İZGARASI,GN1/1	922289	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
AOS 6&10GN1/1 İÇİN KOKUSUZ DAVLUMBAZ,FAN	640796	640796	640796
BAGET EKMEK TEPSİSİ,GN1/1	922288	922288	922288
BANKET RAFI 23 TABAK-10GN1/1-85MM ARALI	922071	922071	922071
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65MM ARALI	922015	922015	922015
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	922017	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169	922169
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&10/1/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283	922283
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ, 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299	922299
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FIRINLAR İÇİN İZGARA PLATE	922215	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
GÜÇLENDİRİLMİŞ TEPSİ RAFI 10GN1/1-84MM	922099	922099	922099
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY UNİTESİ	922171	922171	922171
PASTA K.FIRINI 6-10/1/1 SICAK DOL STAND	922227	922227	922227
PATATES PİŞİRME İZGARASI,28 PAT -GN1/1	922300	922300	922300
PERFORE ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922190	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189	922189	922189
SOUS-VIDE PİŞİRME İÇİM USB SONDASI	922281	922281	922281
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 İZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ RAFI 10GN1/1-65MM ARALIKLI	922006	922006	922006
TEPSİ RAFI 8GN1/1-80MM ARALIKLI	922009	922009	922009
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X1/1	922066	922066	922066
UNLU MAMUL TEPSİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922245	922245	922245
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-EL.6GN1/1 & 10GN1/1	922319	922319	922319
YAG TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPSİ)	922287	922287	922287
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

EGA020

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli

267202, 267222, 267212



EGA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS101ETA1 267202	AOS101ETH1 267212	AOS101ETN1 267222
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4	1"1/4
DO - Taşma Borusu	●	●	●
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"