

## Kombi Fırın 10 GN 2/1-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 2/1 elektrikli Touchline modellerdir.



267203

### 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.

	AOS102ETA1 267203
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>	
Güç	Elektrikli
Izgara sayısı	10
Ray aralığı - mm	65
Piştirme çevrimi - °C	
sıcak hava-konveksiyon	300
Piştirme çevrimleri - °C	
buhar	130
kombi	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
Dış boyutlar - mm	
genişlik	1208
derinlik	1065
yükseklik	1058
İç boyutlar - mm	
genişlik	640
derinlik	855
yükseklik	736
Güç - kW	
boyler	24
yardımcı	1
piştirme kabini	24
elektrik	25
Net ağırlık - kg	202
Voltaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-steam - Touchline  
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

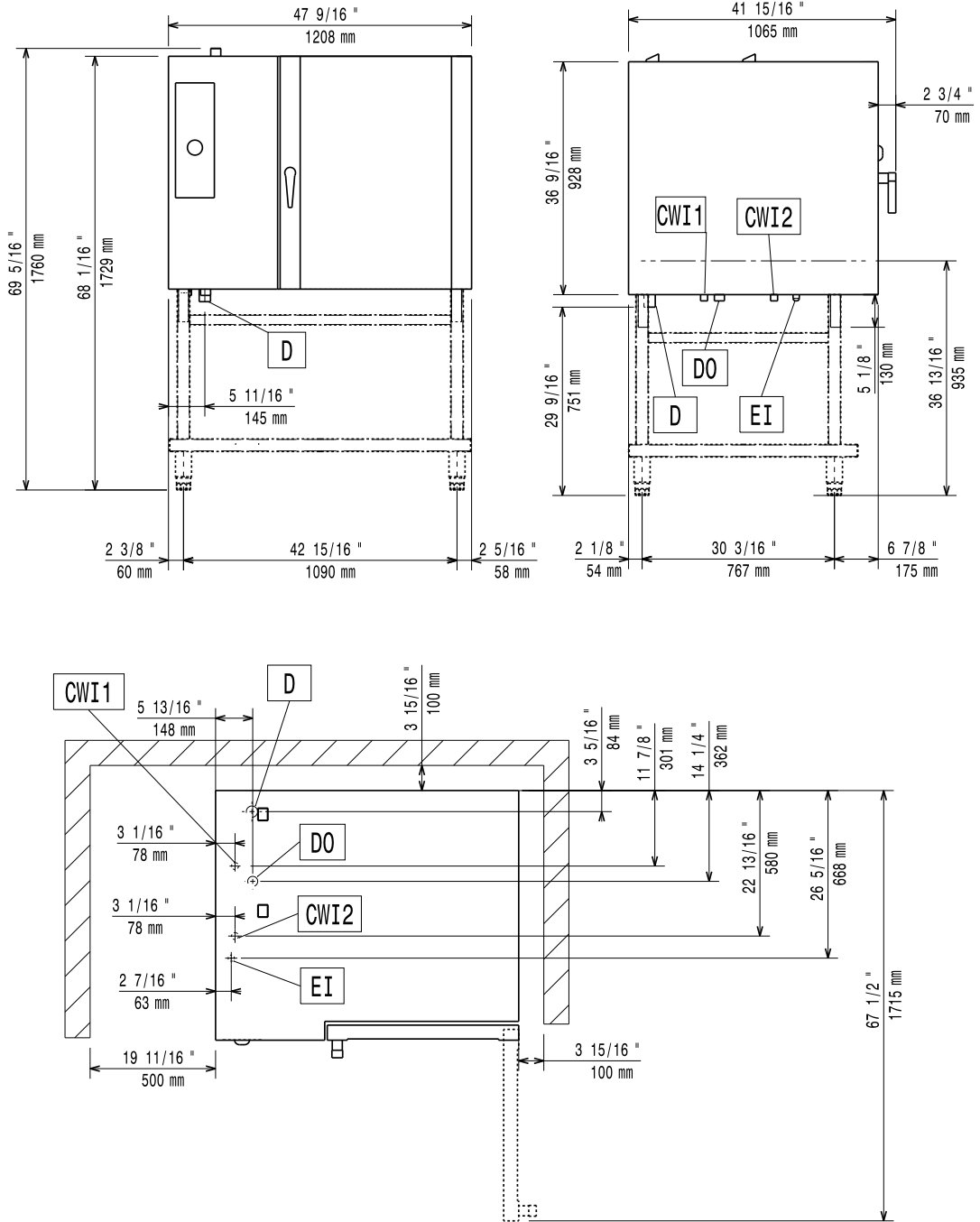
	AOS102ETA1 267203
<b>AKSESUARLAR</b>	
*NOT TRANSLATED*	922325
*NOT TRANSLATED*	922328
*NOT TRANSLATED*	922345
*NOT TRANSLATED*	922344
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198
102/1 FIRIN İÇİN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922247
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178
10XGN2/1 FIRIN ARABASI	922042
10XGN2/1 İÇİN TEPSİ SÜPÜRTÜ	922041
10XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012
6-10/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI GN1/1	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSİ SÜPÜRTÜ	922234
AOS-10XGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047
AOS-10XGN2/1 SİÇAK DOLAPLI STAND	922238
BAGET EKMEK TEPSİSİ,GN1/1	922288
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65MM ARALI	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&10/1-2/1 FIRINLAR	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171
PERFORE ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189
SOUS-VIDE PİŞİRME İÇİM USB SONDASI	922281
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036
TEPSİ RAFI 10GN2/1-65MM ARALIKLI	922043
TEPSİ RAFI 8GN2/1-80MM ARALIKLI	922045
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X2/1	922067
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092
YUMURTA PİŞİRİCİ,8 YUMURTA-GN1/1	922290

EGA030

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - Touchline  
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

267203



EGA030

2013-10-03

TEKNİK TABLO		AOS102ETA1 267203
CWI - Soğuk su girişi		3/4"
D - Drenaj		1"1/4
DO - Taşma Borusu		●
EI - Elektrik bağlantısı		400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi		3/4"