

Kombi Fırın 20 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, 20 GN 1/1 elektrikli Touchline modellerdir.



267204

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.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
Izgara sayısı	20	16	20
Ray aralığı - mm	63	80	63
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	●	●	●
Piştir ve tut	●	●	●
Rejenerasyon	●	●	●
Düşük ısıda buharla piştirme	●	●	●
İki hızlı fan	●	●	●
Çok sensörlü sonda	●	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●	●
Program sayısı	1000	1000	1000
Dış boyutlar - mm			
genişlik	993	993	993
derinlik	957	957	957
yükseklik	1795	1795	1795
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	1450	1450	1450
Güç - kW			
boyler	24	24	20
yardımcı	0.8	0.8	0.8
piştirme kabini	34	34	34
elektrik	34.5	34.5	34.5
Net ağırlık - kg	284	284	284
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Elektrikli

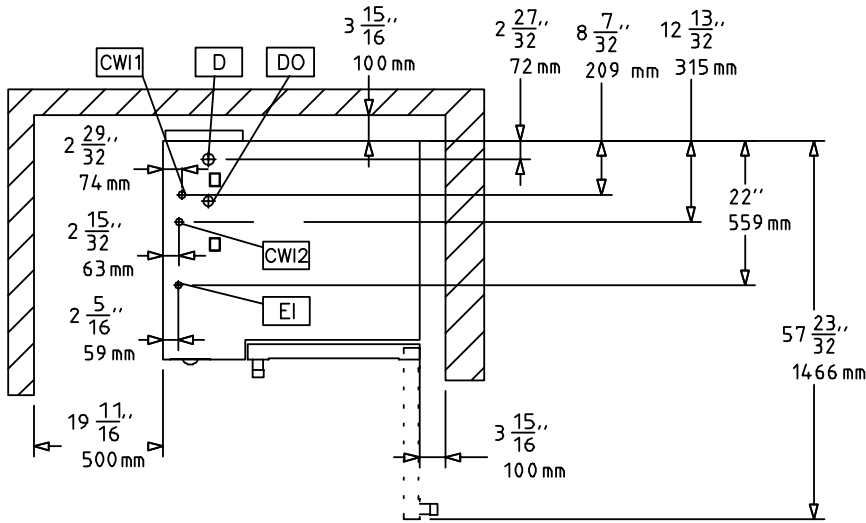
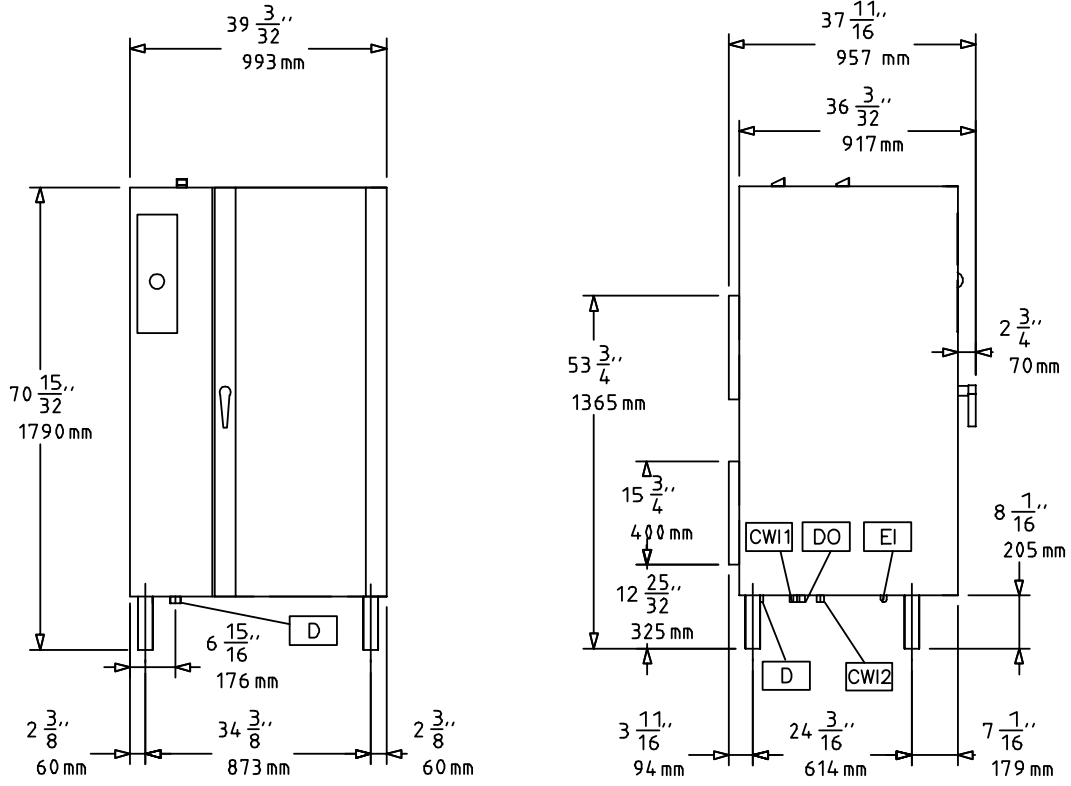
	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
DAHİL OLAN AKSESUARLAR			
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN	1	1	1
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI		1	
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	1		1
AKSESUARLAR			
NOT TRANSLATED	922345	922345	922345
NOT TRANSLATED	922321	922321	922321
NOT TRANSLATED	922344	922344	922344
NOT TRANSLATED	922327	922327	922327
201/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI	922094	922094	922094
20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER	922280	922280	922280
20GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922243	922243	922243
20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY	922263	922263	922263
20XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922014	922014	922014
20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAG FİLTRESİ	922179	922179	922179
4 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086	922086
8 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266	922266
ALUMINYUM FIRIN IZGARASI GN1/1	922289	922289	922289
ALUMINYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ GN1/1	922288	922288	922288
BANKET ARABASI 45 TABAK-20GN1/1-90MM ARA	922072	922072	922072
BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA	922016	922016	922016
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209	922209
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299	922299
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FIRINLAR İÇİN IZGARA PLATE	922215	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY UNİTESİ	922171	922171	922171
PATATES PİŞİRME IZGARASI 28 PAT.-GN1/1	922300	922300	922300
PERFORE ALUMINYUM 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 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI	922010	922010	922010
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	922007	922007	922007
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1	922068	922068	922068
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

EGA040

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 20 GN 1/1-Elektrikli

267204, 267224, 267214



597849100

EGA040

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
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"