

Kombi Fırın 20 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, 20 GN 2/1 elektrikli Touchline modellerdir.



267205

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.

	AOS202ETA1 267205
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Güç	Elektrikli
Izgara sayısı	20
Ray aralığı - mm	63
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	1243
derinlik	1107
yükseklik	1795
İç boyutlar - mm	
genişlik	933
derinlik	830
yükseklik	1450
Güç - kW	
boyler	48
yardımcı	2
piştirme kabini	48
elektrik	50
Net ağırlık - kg	375
Voltaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 20 GN 2/1-Elektrikli

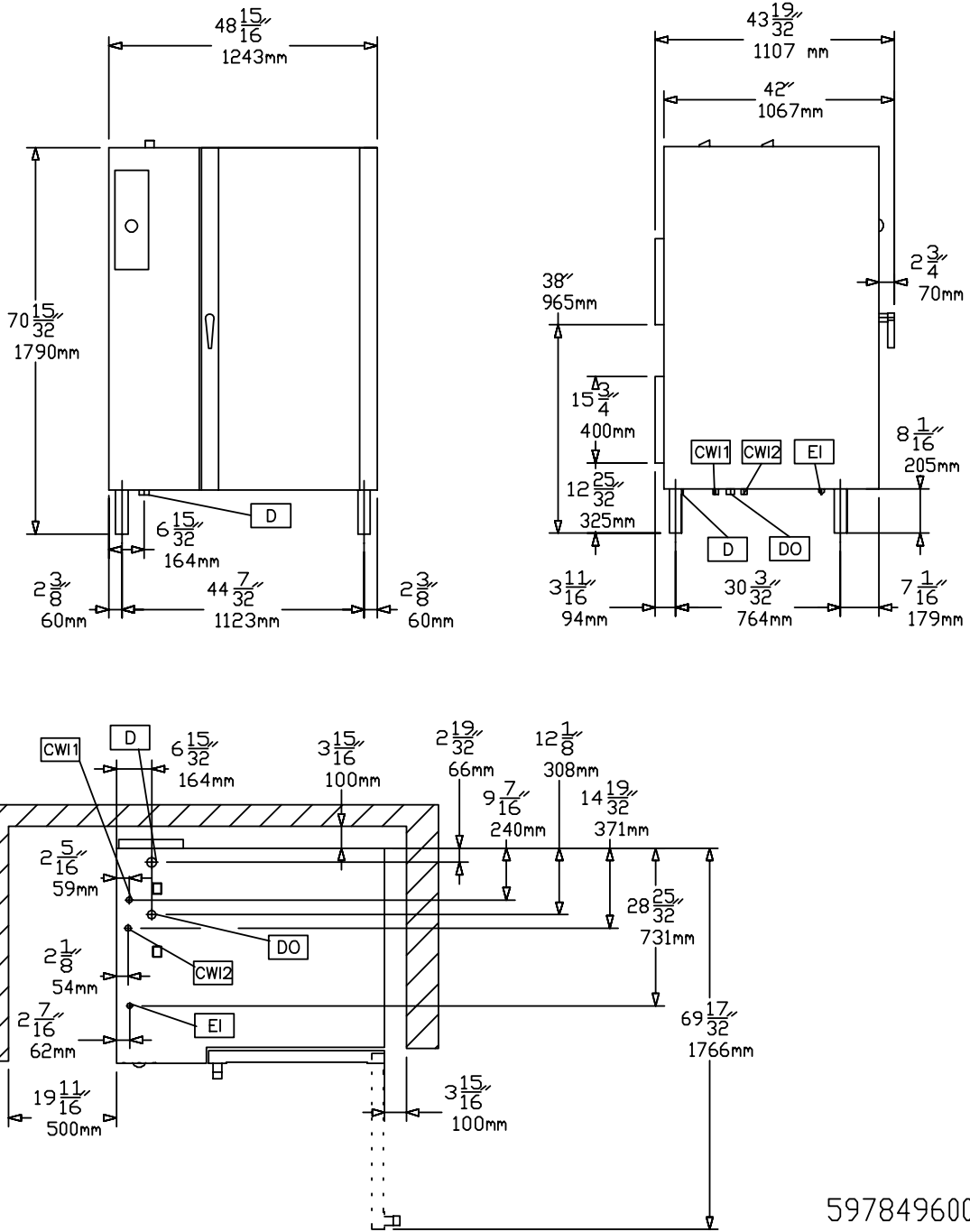
EGA050

2013-10-03

	AOS202ETA1 267205
DAHİL OLAN AKSESUARLAR	
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN2/1 FIRIN	1
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI	1
AKSESUARLAR	
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
NOT TRANSLATED	922345
NOT TRANSLATED	922344
NOT TRANSLATED	922326
202/1 FIRIN İÇİN İSİ KALKANI	922095
20GN LW FIRINLAR İÇİN AYARLI TEKERLEKLER	922280
20GN1/1&2/1 FIRINLAR İÇİN SARMAL SPREY	922263
20GN2/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922242
20XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179
20XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922049
8 BUTUN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
ALUMINYUM FIRIN IZGARASI GN1/1	922289
ALUMINYUM TEPSİ 40X60X4	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ GN1/1	922288
BANKET ARABASI 92 TABAK-20GN2/1-85MM ARA	922055
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209
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 ALUMINYUM 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 ARABASI 16GN2/1-80MM ARALIKLI	922046
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63MM ARALIKLI	922044
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-202/1	922069
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

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 20 GN 2/1-Elektrikli

267205



EGA050

2013-10-03

TEKNİK TABLO		AOS202ETA1 267205
CWI - Soğuk su girişi		3/4"
D - Drenaj		2"
DO - Taşma Borusu		●
EI - Elektrik bağlantısı		400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi		3/4"