

# Electrolux air-o-steam - Touchline

## Kombi Fırın 10 GN 1/1-Gazlı

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 gazlı Touchline modellerdir.



267702

### 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.



**CE**  **Electrolux**

- air-o-clean: 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 işlemi sağlar.
- air-o-clean: Fırın kabini 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	AOS101GTG1 267702	AOS101GTD1 267712
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
Izgara sayısı	10	10
Ray aralığı - mm	65	65
Piştirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Piştirme çevrimleri - °C		
buhar	130	130
kombi	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
Dış boyutlar - mm		
genişlik	898	898
derinlik	915	915
yükseklik	1058	1058
İç boyutlar - mm		
genişlik	460	460
derinlik	715	715
yükseklik	736	736
Güç - kW		
boylar	20	20
yardımcı	0.3	0.3
piştirme kabini	20	20
elektrik	0.3	0.3
gaz	35	35
Net ağırlık - kg	160	160
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

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

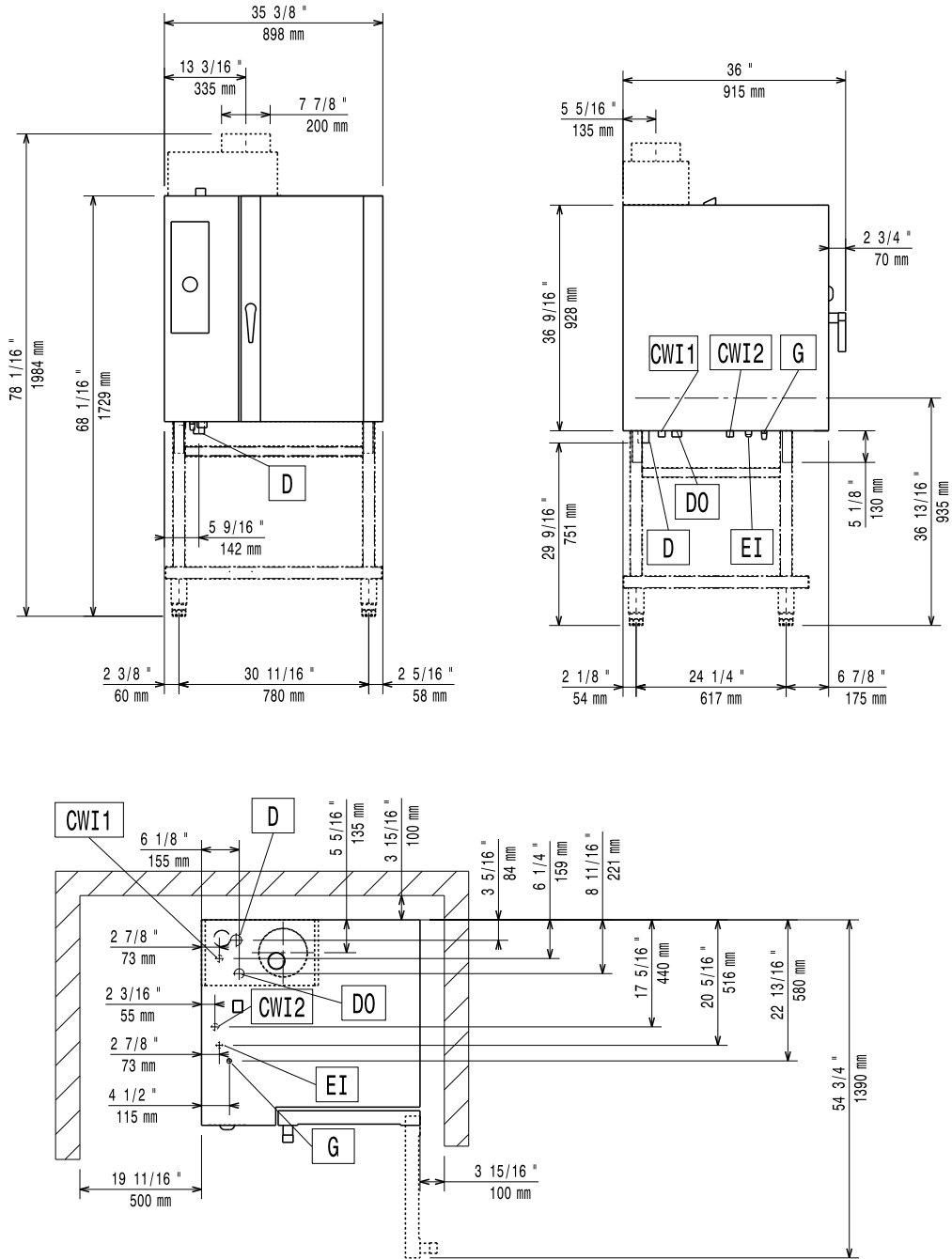
	<b>AOS101GTG1 267702</b>	<b>AOS101GTD1 267712</b>
<b>AKSESUARLAR</b>		
*NOT TRANSLATED*	922321	922321
*NOT TRANSLATED*	922327	922327
*NOT TRANSLATED*	922326	922326
10GN1/1 FIRIN İÇİN PASTA TEPSİSİ KİTİ	922292	922292
10GN1/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922251	922251
10XGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922013	922013
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 İZGARA RAF	922086	922086
6&101/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSİ RAFI	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFI	922195	922195
6-101/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+İTME KOLU	922074	922074
6-101/1 FIRINLAR İÇİN BACA KONDENSERİ	640413	640413
6-101/1 LW FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922223	922223
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003	922003
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640792	640792
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640791	640791
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 İZGARA RAF	922266	922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212
ALUMİNYUM FIRIN İZGARASI,GN1/1	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922191	922191
BAGET EKMEK TEPSİSİ,GN1/1	922288	922288
BANKET RAFI 23 TABAK-10GN1/1-85MM ARALI	922071	922071
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65MM ARALI	922015	922015
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169
DOĞAL GAZDAN LPGYE DÖNÜŞ KİTİ	922277	
DRENAJ KİTİ(D=50MM)6&101/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283
DÜZ UNLU MAMUL TEPSİSİ, 2 KENARLI-GN1/1	922299	922299
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275
FIRINLAR İÇİN İZGARA PLATE	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
GAZLIFIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ	922235	922235
GÜÇLENDİRİLMİŞ TEPSİ RAFI 10GN1/1-64MM	922099	922099
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171
LPÇDEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ KİTİ		922278
PASTA K.FIRINI 6-101/1 SICAK DOL STAND	922227	922227
PATATES PİŞİRME İZGARASI,28 PAT -GN1/1	922300	922300
PERFORE ALUMİNYUM TEPSİ 40X60X4	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSİ-40X60,5 BAGET	922189	922189
SOUS-VIDE PİŞİRME İÇİM USB SONDASI	922281	922281
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 İZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPSİ RAFI 10GN1/1-65MM ARALIKLI	922006	922006
TEPSİ RAFI 8GN1/1-80MM ARALIKLI	922009	922009
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X1/1	922066	922066
UNLU MAMUL TEPSİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922245	922245
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-GAZLI 6GN1/1&10GN2/1	922318	922318
YAĞ TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPSİ)	922287	922287
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092	922092
YAPIŞMAZ TAVA GN1/2-40MM	922309	922309
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-20MM	922308	922308
YAPIŞMAZ TEPSİ GN1/2-60MM	922310	922310
YUMURTA PİŞİRİCİ,8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290

ECB020

2013-10-03

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

267702, 267712



EGB020

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS101GTG1 267702	AOS101GTD1 267712
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4
DO - Taşma Borusu	●	●
EI - Elektrik bağlantısı	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gaz bağlantısı	1/2"	1/2"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"